



AOP VACQUEYRAS Blanc

Cépages : 40% Viognier, 30% Marsanne, 30% Grenache Blanc.

Appellation : AOP Vacqueyras

Couleur : Blanc

Description : Terroir : Grés

Vinification : Cuve inox.

Dégustation : Le nez est très aromatique, ce vin exhale des parfums de mangue et de fleur d'acacia ; la structure est équilibrée avec une belle fraîcheur.

Température de service : 12°C à 14°C.

Mets : Poisson cuisiné telle une lotte à l'armoricaine, Saint Jacques sur une fondue de poireaux.

Garde : 5 à 7 ans