

# V de Vaudois

IGP des Maures – Blanc 2019



## GÉOLOGIE DU SOL ET EMPLACEMENT DES VIGNES

Les rolles sont travaillés en plaine, sur des sols riches et légèrement sableux.

Pour les viogniers, travaillés en coteaux, on retrouve le terroir caractéristique du Château Vaudois avec des gneiss-schisteux, peu profonds et peu fertiles

## RÉCOLTE ET VINIFICATION

Récolte : Manuelle en caisse de 15 à 20 kg

Vinification : Passage du raisin en chambre froide (5°C) pendant 24h, éraflage puis pressurage direct dans un pressoir pneumatique à cage fermée (50hl). Débourageage à froid (10°C) pendant 24h/48h

Ajout de levure sélectionnée en fonction des précurseurs aromatiques puis départ de la fermentation en cuve inox à basse température (16/18°C) entre 15 et 21 jours.

### ACCORDS METS ET VINS

Parfait en apéritif, il s'accommodera très bien d'une salade estivale ou d'un poisson grillé ou encore de coquillages.

**ASPECT VISUEL** : Robe pâle reflet argent

**ASPECT OLFACTIF** : Nez expressif et aromatique, notes dominantes d'agrumes (pamplemousse, clémentine) et de fruits exotiques (litchis, ananas)

**ASPECT GUSTATIF** : Une attaque franche et vive, une belle tension et une finale persistante. On retrouve les caractéristiques aromatiques présentes au nez, vin blanc équilibré.



75% Rolle (Vermentino)  
25% Viognier



1.5 HA / 10-15 ans



10'000 BTL /50 HL/HA  
75cl



2 ans de garde



12°C