

Galéjade

Richesse & Complexité



Informations :

Appellation :	AOC Vacqueyras Blanc
Viticulture :	certifiée « Agriculture Biologique »
Lieux-dits :	Les Pendants, Les Saints Papes, Grandy
Sols :	Garrigues et Marnes sableuses
Cépages :	Roussanne 50 %; Grenache Blanc 25 %; Clairette Blanche 25 %
Age moyen des vignes :	25 ans
Mode conduite :	Gobelet méditerranéen et Cordon de Royat
Rendement :	25 hl/ha

Vinification :

Vendange manuelle. Pressurage direct en grappes entières.
Débourbage statique à froid 36 heures. Fermentation (levures indigènes) en foudres ovales à température contrôlée (20 °C).
Elevage sans soutirages pendant 11 mois.

Conseils de dégustation :

Vin riche, expressif, ce vin peut se déguster dès sa prime jeunesse, où il accompagnera de très nombreux plats : viandes blanches, poissons gras, fromages... Il peut également se conserver pour obtenir plus de complexité aromatique.

