



Galéjade

AOC VACQUEYRAS Blanc

Sols : argilo-calcaire

Cépages : Roussanne 50 %, Grenache blanc 30 %, Viognier 20 %

Age moyen des vignes : 15 ans

Rendement : 30 hl / ha

Production annuelle moyenne : 4 000 bouteilles

Vinification : Vendange manuelle en caisses. Pressurage direct. Débourage. Fermentation en demi-muids (fûts de 600 l). Elevage pendant 10 mois sans soutirage.

Accords mets et vins et conseils de dégustation : Garde de 5 à 8 ans. Accompagne poissons en sauce, viandes blanches et fromages.