

VACQUEYRAS
Appellation d'Origine Protégée



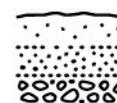
CÉPAGES

Clairette, Roussanne,
Grenache



VIGNOBLE

Vieilles vignes en
cordons.



SOLS

Safre calcaire.



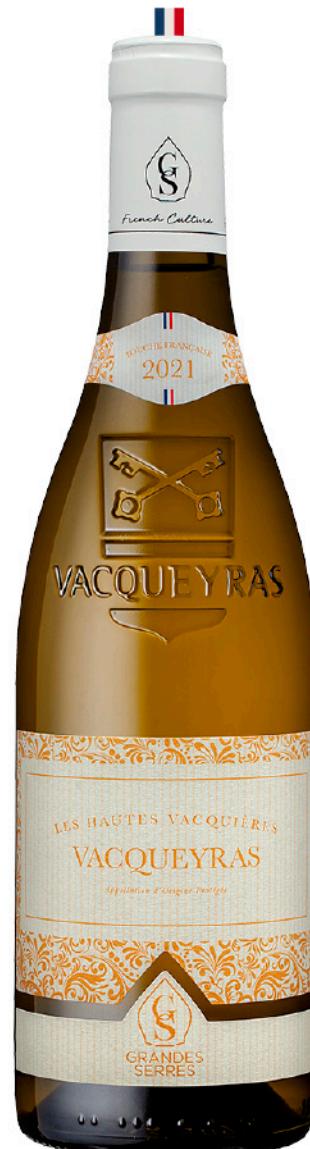
VINIFICATION

Pressurages doux,
fermentation en cuves
inox thermorégulées
et demi muids de
chêne français.



ÉLEVAGE

Cuves inox et demi
muids de chêne
français pendant 12 à
18 mois.



LES HAUTES VACQUIÈRES

BLANC
750 &
1500 ML

LE MOT DU WINEMAKER

Vacqueyras est certainement le plus solaire mais aussi le plus énigmatique des crus du Rhône. Ce petit village médiéval au charme fou recèle d'innombrables vallons secrets, des terrasses spectaculaires, des bois mystérieux et des étangs surnaturels.

Mais son secret le mieux gardé est sans aucun doute ses blancs.
C'est dans ce pays de cocagne que l'on produit peut-être les meilleurs de la région...
Un produit exceptionnel pour des quantités confidentielles.

Notre Vacqueyras blanc est une invitation à s'ennivrer de parfums de garrigue, d'effluves de fenouil et de fruits délicats.

Une finale saline, toute en rondeur, qui appelle à la paresse, allongé sur l'herbe au printemps, dans une oisiveté la plus totale.

ROMAIN LEROY



*« Que notre sang rie en nos veines,
Voici s'enchevêtrer les vignes.
Le ciel est joli comme un ange.
L'azur et l'onde communient »*

Arthur Rimbaud - Derniers vers