

VACQUEYRAS

## CASTILLON BLANC

2016

### RÉCOMPENSES

\* 16/20 JANCIS ROBINSON

\* 90/100 WINE ADVOCATE

\* Médaille d'Argent - Concours des Vins Jury Consommateurs - \* Vacqueyras 2017

\* 1 étoile - Guide Hachette des Vins 2018 :

"Des notes de pêche, de coing et de zestes d'orange composent un nez intense, qu'un léger grillé met en valeur. La bouche est ronde, savoureuse, bien équilibrée, stimulée par une finale acidulée qui revient sur la pêche et l'orange."

### ACCORDS METS ET VINS

Ce Vacqueyras blanc accompagnera vos repas de fêtes...Idéal avec le homard, les langoustes, les coquilles Saint Jacques ainsi qu'une cassolette de fruits de mer safranée.

### ENCÉPAGEMENT

Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne

### TERROIR

Argilo-calcaire à galets roulés

### VINIFICATION

Les raisins sont vendangés à la main fin août, à la fraîcheur du matin, puis pressés dès leur arrivée en cave. La fermentation alcoolique s'effectue à basse température (15/17°C), puis le vin est entonné dans des barriques de 225 litres et 450 litres pour un élevage de plusieurs mois.

### DÉGUSTATION

Robe brillante, légèrement dorée. Nez sur des arômes de noisette, de poudre d'amande, d'écorce d'agrumes, de gingembre confit... Bouche ample sans lourdeur. Déroulement harmonieux avec un rebond de fraîcheur en finale.



Jancis  
Robinson

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS

Wine Advocate

Alc/vol 13,5%

Servir entre 16°C et 18°C

Garde de 5 à 7 ans



Vallée du Rhône  
Terroirs d'Accueil

