



DOMAINE DE MONTVAC VACQUEYRAS

Traditionnellement, les vins blancs des Côtes du Rhône méridionales sont élaborés en cuves réfrigérées avec une base de Grenache Blanc aux arômes capiteux où l'alcool est souvent prédominant.

En décidant de produire son propre Vacqueyras blanc, le Domaine de Montvac a voulu se démarquer et s'est inspiré de la méthode bourguignonne de vinification en adoptant des cépages alliant finesse et caractère.

- Roussanne 40 % pour la qualité de ses fins arômes
- Clairette 40 % pour la structure
- Bourboulenc 20 % pour ses arômes et son acidité naturelle.

Ces trois cépages rigoureusement complémentaires sont récoltés ensemble

puis vinifiés, après débourage, dans des barriques de chêne neuves en provenance de l'Allier et des Vosges.

Les fermentations achevées, l'élevage est conduit sur lies avec batonnage tous les deux jours afin de remettre en suspension les levures qui participent à l'enrichissement du vin en lui rétrocédant matière, gras et rondeur.

Après 6 à 8 mois, le Vacqueyras blanc s'est également pourvu de fins arômes vanillés émanant du chêne. Il est alors intégralement mis en bouteilles.

Gracile et harmonieusement complexe, nous pouvons le recommander à l'apéritif, sur fruits de mer ou crustacés mais également sur tout poisson du plus fin (loup, daurade) au plus marqué (sardine).



VACQUEYRAS AOC - WHITE WINE

The southern Cotes du Rhone white wines are traditionally elaborated in cooled tanks with the heady aromas of the white Grenache base where the alcohol is often predominant.

In deciding to produce our own Vacqueyras White the Domaine de Montvac wanted to break free and take inspiration from the Burgundy wine making method by adopting varieties that ally finesse and character.

- 40% Roussane for the quality of its fine aromas,

- 40% Clairette for its structure,

- 20% Bourboulenc for its aromas and natural acidity.

These three grape varieties complement each other very well. They are

harvested together and vinified, after racking, in oak casks from the Allier and Vosges regions.

Once the fermentations have finished the assembly is passed via stick lees every two days in order to raise the yeast that participates in the enrichment of the wine by giving it matter, flesh and roundness.

After 6 to 8 months the Vacqueyras White obtains the fine vanilla aromas from the oak, then it is all bottled.

We recommend this slender and harmoniously complex wine as an aperitif, with seafood or shellfish as well as with any fish from the most delicate (sea perch, sea bream) to the most pronounced (sardines).

DOMAINE DE MONTVAC

Cécile et Jean Dusserre - Propriétaires récoltants - 84190 Vacqueyras - France

Tél. + 33 (0)4 90 65 85 51 - Fax + 33 (0)4 90 65 82 38

Internet: <http://www.Domaine-de-Montvac.com/> - e-mail: Dusserre@Domaine-de-Montvac.com