

Vin blanc à la fois riche et expressif, la cuvée Galéjade est un vin de gastronomie au tempérament sudiste assumé.



Informations :

Appellation :	AOC Vacqueyras Blanc
Viticulture :	Certifiée « Agriculture Biologique »
Lieux-dits :	Les Pendants, Les Saints Papes, Grandy
Sols :	Garrigues et Marnes sableuses
Cépages :	Roussanne 40 % ; Grenache Blanc 30 % ; Clairette Blanche 30 %
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. Débourage 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.