

Un hymne à la Provence, sa lumière, son accent. Le Jeu de Gàrri rappelle au rire joyeux des enfants se jouant du reflet du soleil pour éblouir l'autre. Une cuvée à l'aromatique expressive, simple, au plaisir immédiat et rafraîchissant.



Informations :

Appellation :	AOC Vacqueyras Blanc
Viticulture :	Certifiée « Agriculture Biologique »
Lieux-dits :	Les Grès et Les Ramières.
Sols :	Marnes sableuses
Cépages :	Grenache Blanc (50%), Marsanne (50%)
Mode conduite :	Jeunes vignes guidées en cordons de Royat pour les Marsannes et gobelets pour les Grenaches
Rendement :	34 hl / ha

Vinification :

Vendange manuelle en caissettes puis pressurage direct. Débourage statique à froid et fermentation par levures indigènes à température régulée. Elevage en demi-muids usagés (50%) et cuve inox (50%). Fermentation malolactique bloquée. Mise en bouteille au printemps d'une production de 4.000 bouteilles.

Conseils de dégustation :

Nez aux notes florales, bouche souple et solaire, finale en fraîcheur, le jeu de Gàrri est un vin digeste et friand. A déguster dès sa prime jeunesse, il saura sublimer la cuisine méditerranéenne, des viandes grillées, un poisson à la plancha ou en ceviche justement assaisonné.