



## *Le Penchant*

**A.O.P Vacqueyras blanc**



**Situation :** Vignoble localisé sur la commune de Vacqueyras , sur des terres de marne argileuse.

**Cépages :** 50% Roussanne, 25% Viognier, 25% Clairette.

**Vignoble :** culture traditionnelle et travail du sol mécanique

**Rendement :** 32 hl/ha

**Vendange et vinification :** vendange manuelle éraflée, pressurage direct, débourbage, fermentation à froid

**Élevage :** 80% en cuve inox, 20% en barrique neuve de chêne français. Elevage de 6 à 8 mois.

**Production :** environ 3800 bouteilles.

**Dégustation :** Robe jaune pâle, notes florales, quelques notes de boisé amènent la complexité de ce Vacqueyras qui pourra se conserver de 1 à 3 ans. A servir entre 12 et 14° sur du poissons grillés, crustacées, ou bien viandes blanches et fromages.



### **Domaine Font Sarade**

801 Route de Violès 84190 Vacqueyras

Tel : 04.90.65.82.97

[www.fontsarade.fr](http://www.fontsarade.fr) [infos@fontsarade.fr](mailto:infos@fontsarade.fr)