

DOMAINE  MONTVAC

Mélodine

VACQUEYRAS

Appellation Vacqueyras Contrôlée

Une symphonie aromatique de Clairette, Roussanne, Bourboulenc et Viognier modulée par l'élevage dans le bois de chêne et orchestrée par le doigté féminin.

CÉPAGES // 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 tout en adoptant des cépages alliant finesse et caractère.

- Roussanne 40 % pour la qualité de ses fins arômes.
- Clairette 40 % pour la structure.
- Bourboulenc 10 % pour ses arômes et son acidité naturelle.
- Viognier 10% pour son onctuosité et sa finesse.

VINIFICATION // Ces quatre cépages rigoureusement complémentaires sont récoltés ensemble puis vinifiés, après débouillage, dans des demi-muids de chêne (600 litres) en provenance de l'Allier et des Vosges.

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

Après 10 mois, Mélodine est intégralement mise en bouteille.

GASTRONOMIE // Gracile et harmonieusement complexe, nous pouvons la recommander à l'apéritif, avec des coquilles Saint Jacques et tout autre poisson du plus fin (loup, daurade) au plus marqué (sardine).



S.C.E.A Dusserre • Propriétaire • Récoltant • 84190 Vacqueyras • France
Tél. 04 90 65 85 51 • www.domainedemontvac.fr
e-mail : dusserre@domainedemontvac.fr

