



COMPLICITÉ VACQUEYRAS BLANC

La subtilité de la Clairette



CÉPAGES

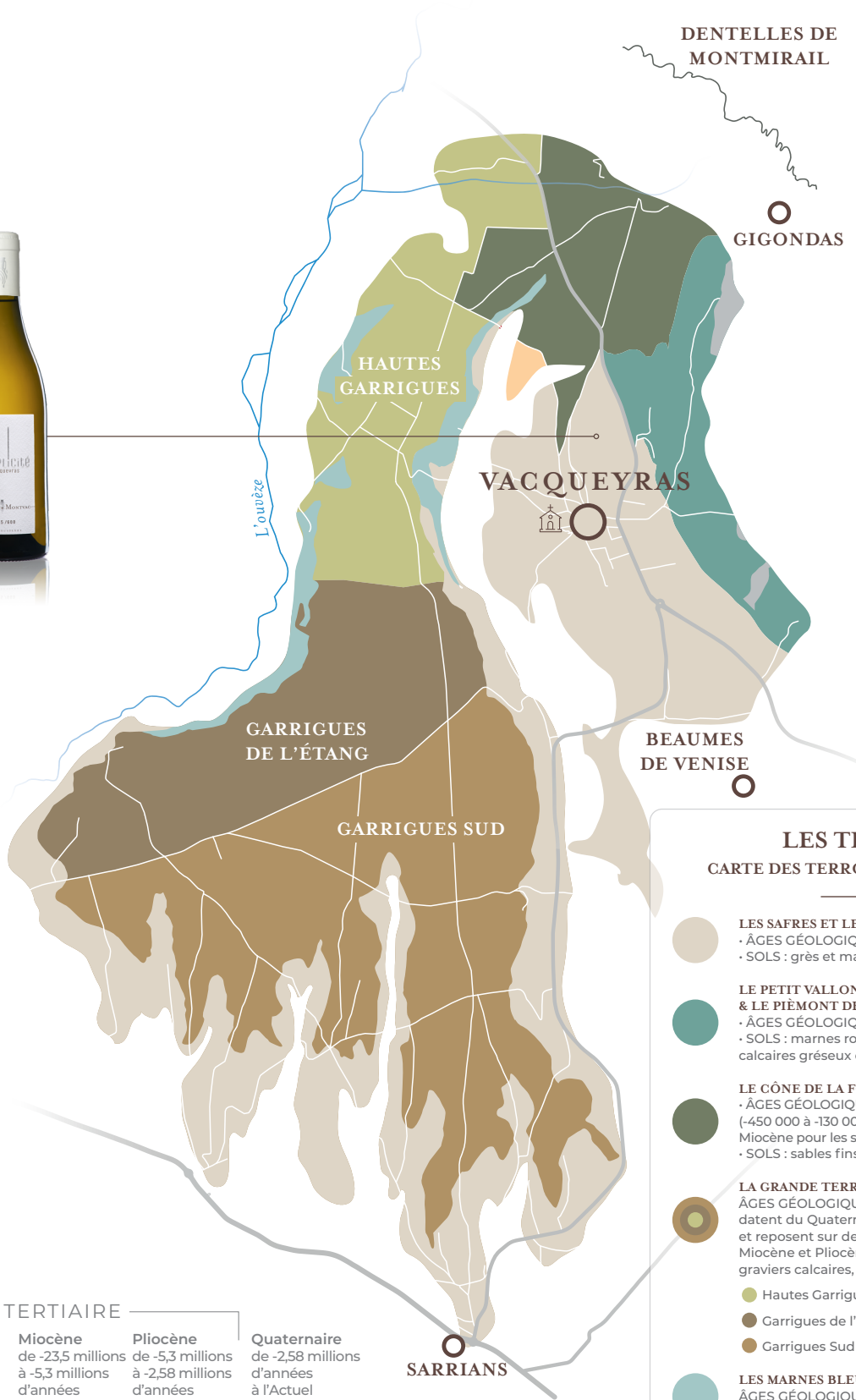
Élégance et fraîcheur de la Clairette pour cette cuvée intimiste élaborée sur un terroir de Saffres qui lui confère une grande personnalité.



VINIFICATION

Après une sélection des plus belles grappes et un pressurage délicat, les jus sont entonnés dans deux fûts de 500 litres de trois vins et un Wineglobe. Fermentation malolactique faite et aucun bâtonnage pour préserver la subtile délicatesse propre à ce merveilleux cépage.

Un peu moins de 1 000 bouteilles produites chaque année.



LES TERROIRS
CARTE DES TERROIRS DE VACQUEYRAS

- 
LES SAFRES ET LES MARNES DU MIOCÈNE
 · ÂGES GÉOLOGIQUES : Miocène
 · SOLS : grès et marnes
- 
LE PETIT VALLON DE L'OLIGOCÈNE & LE PIÉMONT DE BEAUREGARD
 · ÂGES GÉOLOGIQUES : Oligocène
 · SOLS : marnes rouges et sables argileux, calcaires gréseux et éboulis colluvionnés
- 
LE CÔNE DE LA FONT DES PAPES
 · ÂGES GÉOLOGIQUES : Quaternaire (-450 000 à -130 000 années) pour le Cône, Miocène pour les safres sur lesquels repose le Cône.
 · SOLS : sables fins et argiles
- 
LA GRANDE TERRASSE DES GARRIGUES
 ÂGES GÉOLOGIQUES : les galets et graviers calcaires datent du Quaternaire (-450 000 à -130 000 années) et reposent sur des formations géologiques d'âge Miocène et Pliocène. SOLS : galets et graviers calcaires, argiles brunes
-  Hautes Garrigues
 Garrigues de l'Étang
 Garrigues Sud
- 
LES MARNES BLEUES DU PLIOCÈNE
 ÂGES GÉOLOGIQUES : Pliocène
 SOLS : marnes et sables fins

