



Quoi ?

Nom de la cuvée : Pourquoi Pas ?

Appellation : AOC/AOP Languedoc

Couleur : blanc

Comment ?

Cépages : 60% Roussanne, 30% Marsanne, 10% Vermentino

Age des vignes : entre 14 et 18 ans

Rendement : 45 hl/ha

Culture : agriculture raisonnée, vendanges manuelles, sols argilo-calcaires

Vinification & élevage : vin de presse, débouillage à froid sous 48 heures, vinification à 20°C, cuvaison de 15 jours et élevage de 5 à 6 mois sur lies, dont 15% en barriques

Combien ?

Degré d'alcool : 13°

Conditionnement : bouteille 750 ml et magnum 1 500 ml

Production moyenne annuelle : 10 000 à 12 000 bouteilles

Potentiel de garde : plénitude de 2 à 5 ans après la récolte

Température de service : autour de 12°C



Le mot du vigneron

- Jolie robe pâle aux légers reflets verts.
- Le nez est flatteur avec de délicieuses notes d'agrumes et de fruits blancs frais comme la poire !
- A la fois frais et charnu en bouche, ce blanc affirme son originalité : minéralité, tension et fraîcheur, aux accents plus ligériens ou bourguignons que languedociens. Belle élégance !

Accords mets/vins

- Idéal sur une classique volaille, des Saint-Jacques poêlées, des fruits de mer ou des fromages de chèvre.

CHÂTEAU DE VALFLAUNÈS - Fabien Reboul

128 route de Trente Loups, F-34270 Valflaunès, FRANCE

Tél. +33 (0) 4 67 55 76 30 - Mobile : +33 (0) 6 83 48 37 85

Email : chateauvalflaunes@gmail.com - Site Internet : www.chateauvalflaunes.fr