

DOMAINE  
LA LIGIÈRE  
VACQUEYRAS



### Cuvée

Le Chemin Blanc

### Appellation

AOC Vacqueyras

### Type

Blanc

### Cépages

Clairette 40%, Roussanne 40%, Grenache blanc 10%, Viognier 10%

### Terroir

L'assemblage de deux terroirs transparait au travers de la complexité de ce Vacqueyras blanc.

Tout d'abord, les safres miocène calcaires en coteaux caractérisés par une minéralité dépourvue d'insistance, légère, mais capable de porter une longueur surprenante.

Puis, la Terrasse alluvionnaire des Garrigues composée de cailloutis argilo-calcaires et de marnes pliocène qui permet au trois cépages (la Roussanne, la Clairette et le grenache) de développer un superbe éventail aromatique, une belle minéralité.

### Vinification

La vendange faite manuellement est triée et éraflée totalement. Une macération pelliculaire destinée à favoriser l'extraction des arômes est effectuée avant le pressurage.

La fermentation avec levures indigènes permettra au vin de s'imprégner de l'essence du terroir.

### Élevage

Un élevage en demi-muids sur lies fines de plusieurs mois donnera rondeur et complexité aromatiques à ce vin.

### Accords gourmands

A déguster en accompagnement d'une poêlée de St Jacques au beurre safrané, d'un poulet à la crème ou tout simplement en apéritif, sur une cuisine végétarienne, Crustacés, Viande blanche, Cuisine méditerranéenne, Cuisine asiatique, Fromage de chèvre et Fromage à pâte molle.