



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

EARL ONDE CORALIE - Domaine de la Ganse

Cuvée

DOMAINE DE LA GANSE

Appellation

AOC Vacqueyras

Type

Blanc

Millésime

2023

Cépages

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

PRÉSENTATION

Terroir

Terroir des Garrigues, argilo-calcaire et petits galets roulés.

Vendanges

29/08/2023

Vinification

Ce vin est vinifié 1/3 en fût neuf et 2/3 en cuve inox.

Élevage

Elevage d'1/3 de la cuvée en fût pendant 4 mois

CONSEILS

Potentiel de garde

3 à 5 ans

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 12.50 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Allergènes (oeuf): Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf

Allergènes (lait): Ne contient ni lait ni produits à base de lait

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique, AB Agriculture Biologique

Certifié par FR-BIO-01 Agriculture France, AB Agriculture Biologique

Certifié par FR-BIO-10 Agriculture France

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 0.70 ha

Âge moyen des vignes: 7 ans

Rendement: 35 hL/ha

Volume de production: 19

Sucre résiduel: 0.32 g/l

pH: 3.46

Acidité volatile: 0.27 g/l

Acidité totale: 2.85 g/l

1/2



Domaine de la Ganse

157 COURS STASSART, 84190 VACQUEYRAS

Tel. 04 90 41 97 52 - coralie.onde@laganse.fr

WWW.domaine-de-la-ganse.fr - facebook.com/laganse84/



INTER RHÔNE



SO2 free: 30 mg/L

SO2 total: 73 mg/L



Domaine de la Ganse

157 COURS STASSART, 84190 VACQUEYRAS

Tel. 04 90 41 97 52 - coralie.onde@laganse.fr

WWW.domaine-de-la-ganse.fr - [facebook.com/laganse84/](https://www.facebook.com/laganse84/)



INTER RHÔNE