



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine de Montvac - Domaine de Montvac

Cuvée

Mélodine

Appellation

AOC Vacqueyras

Type

Blanc

Millésime

2022

Cépages

Clairette 45%, Roussanne 40%, Bourboulenc 10%, Viognier 5%

EN BREF

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

PRÉSENTATION

Situation

Les vignes produisant le Vacqueyras blanc sont situées au Nord-Ouest de l'appellation sur le lieu-dit de Fontimple.

Terroir

Issu du terroir Le Cône de la Font des Papes (Nord de l'appellation) et plus précisément du secteur de Fontimple Sables fins et argiles de teintes beiges à brun

Vinification

Ces quatre cépages rigoureusement complémentaires sont récoltés ensemble (co-plantation) puis vinifiés après débourage, dans des demi-muids 10% de bois neuf. Les fermentations achevées, l'élevage est conduit sur lies fines avec un léger batonnage. Après 11 mois, Mélodine est intégralement mise en bouteilles et conservé durant 8 mois à 10 mois dans nos caves avant commercialisation

CONSEILS

Service

Servir entre 12° et 14°

Potentiel de garde

5 à 10 ans

Dégustation

Les Vacqueyras blancs sont rares donc précieux. Or pâle, celui-ci brille d'éclats. Le nez est assailli de notes puissantes de pain grillé. Le palais s'ouvre sur une minéralité discrète, puis prend peu à peu de l'ampleur jusqu'à la longue finale. De la matière, un élevage sous bois parfaitement maîtrisé et/2



Domaine de Montvac

DOMAINE DE MONTVAC, 84190 VACQUEYRAS

Tel. 04 90 65 85 51 - dusserre@domainedemontvac.fr

domainedemontvac.fr



INTER RHÔNE



une persistance incroyable. Guide Hachette

Accords gourmands

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

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 14° % 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

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 23 ha

Âge moyen des vignes: 45 ans

Rendement: 30 hL/ha

Volume de production: 45 hL

Sucre résiduel: 0.24 g/l

pH: 3.49

Acidité volatile: 0.37 g/l

Acidité totale: 2.75 g/l

SO2 total: 51 mg/L