



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Château Bois D'Arlène - Château Bois D'Arlène

Cuvée

L'Orée du Bois

Appellation

AOC Vacqueyras

Type

Blanc

Millésime

2019

Cépages

Roussanne 34%, Clairette 33%, Viognier 33%

EN BREF

L'Orée du Bois est notre vin blanc en AOC Vacqueyras. Il est issu de vignes plantées à l'acquisition du domaine en 2013. C'est un vin de caractère, avec beaucoup de corps, qui vous séduira par son équilibre et son élégance. C'est la cuvée idéale pour l'un de vos repas de fête. Il s'agit d'une cuvée "confidentielle", produite en faibles quantités. Prix TTC Caveau : 36.70€

PRÉSENTATION

Présentation

Cette cuvée peut se consommer dès à présent, avec un potentiel de garde de 10 ans.

Situation

Nos vignes de Vacqueyras blanc sont situées à l'orée Sud-Est du domaine, là où le soleil se lève. Les vignes bénéficient ainsi de la fraîcheur de l'aurore.

Terroir

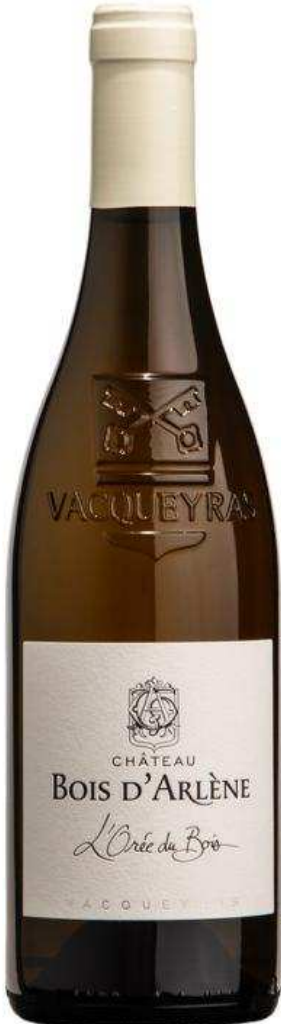
Les vignes sont situées sur les terrasses alluvionnaires de l'Ouvèze. La terre y est argilo-calcaire, recouverte de galets roulés. Les rangs sont labourés en surface, pour éviter que les sols très argileux ne se compactent trop. Les blancs sont plantés en limite de propriété, à l'Orée Sud-Est du domaine. Ces vignes bénéficient de la rosée du matin et de belles journées ensoleillées, qui assurent une belle maturation des baies. Elles sont palissées. Toutes nos vignes sont travaillées sans désherbants ni pesticides depuis l'acquisition du domaine. La vendange est effectuée manuellement, en caissettes, pour éviter l'écrasement des baies et donc leur oxydation. Ce vin est certifié en Agriculture Biologique.

À la vigne

La vendange s'effectue manuellement, en caissettes, pour éviter l'oxydation des grappes avant l'arrivée en cave.

Vinification

En cave, la récolte est envoyée en grappes entières dans le pressoir pour un ^{1/2}



pressurage direct. Le jus est ensuite envoyé pour moitié en demi-muids et pour moitié en cuves inox. La fermentation débute naturellement, sans ajouts de levures ou d'enzymes. Dans les demi-muids, les lies sont battues régulièrement pour donner de la matière. Ce vin n'a pas connu de fermentation malo-lactique.

Élevage

Ce vin est élevé pendant 7 mois.

CONSEILS

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13.5 % 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

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 17 hl

Sucre résiduel: moins de 1 g/l

pH: 3.6

Acidité tartrique: 3.4 g/l