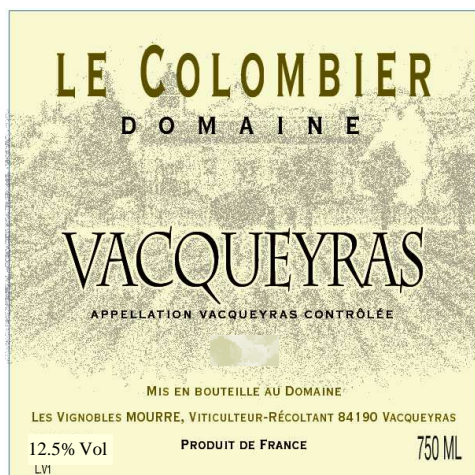




# LES VIGNOBLES MOURRE

## GRANDS VINS DES COTES DU RHONE

### VACQUEYRAS BLANC



**\*Situation géographique :** L'AOC Vacqueyras est située au cœur des Côtes Du Rhône Méridionales, à 30 km nord est d'Avignon, au pied du massif montagneux des Dentelles de Montmirail .

**\*Taille du vignoble / Caisses de 12 bouteilles :** 1 hectare / 350 caisses.

**\*Géopédologie :** Vignoble implanté sur formations sablo-gréseuses très pauvres en matière organique. Appelées couramment molasses en Provence, ces terrains sont récents à l'échelle géologique ; ils témoignent de l'une des ultimes visites de la mer Méditerranée dans le couloir rhodanien.

L'origine minérale et la morphologie des terrains contribuent à la fraîcheur et à la finesse de ce produit rare.

**\*Age des vignes :** 7 ans.

**\*Cépage :** Viognier 40 %, Marsanne 30 %, Grenache Blanc 30 %.

**\*Rendement :** 33 hectolitres à l'hectare.

**\*Vinification :** Les raisins sont vendangés à la main, puis éraflés à 100 %, foulés et portés en cuve. Les baies de raisins sont ensuite soumises à une macération pelliculaire à froid. La température de fermentation ne dépasse pas 18 ° C de manière à obtenir une belle richesse aromatique. Un élevage sur lies fines en cuves inox complète la structure, puis le vin est filtré et mis en bouteilles.

**Analyse sensorielle :**

**Couleur :** Robe jaune pâle brillante.

**Nez :** intense, arômes de fruits exotiques (mangue...) et de fleurs.

**Bouche :** Un bon équilibre et une fraîcheur en bouche terminent de caractériser ce vin d'exception.

**\*Suggestions :** Il accompagnera à merveille une petite salade de truffes blanches de Carpentras à l'huile d'olive de Caromb.

**\*Location :** In the area of the appellation Vacqueyras, in the south of the Rhône valley, in France .

**\*Size of the Vineyard / Total production in cases :** 2.2 acres / 350 cases.

**\*Winemaker :** Jean-louis Mourre.

**\*Owner :** Jean-louis Mourre.

**\*Terroir :** sandstone.

**\*Age of the vines :** 7 years.

**\*Grape varieties :** 40 % Viognier, 30 % Marsanne, 30 % Grenache white.

**\*Yields :** 33 hl per hectare, 2.1 T per acre.

**\*Vinification :** the grapes are de-stemmed ; Skin contact before the fermentation : 7 days . The temperature of fermentation is controlled at 64 ° F .

**\*Type of ageing :** Ageing in stainless steel vats .

**\*Tasting notes :** A very aromatic white wine with a bouquet of spicy exotic fruit and flower, it has a soft body given by the Grenache Blanc balanced by the fruity and fresh character of the Marsanne and the Viognier .

**\*Food recommendations :** White fish with creamy sauce, chicken, pasta with Gorgonzola, seafoods with curry, crab cakes, Cajun food .

**\*Ageing potential :** 5 years .

**\*Comments :** White Vacqueyras is a rare wine, the production of white in this area accounts only for 3% of the total production .

RARE

FLEURS ET FRUITS

VIIGNIER



BLOSSOM & FRUIT

VIIGNIER

**TASTING NOTES :**