

Gastronomique Structuré Minéral



Service  
10°

Garde  
5 ans

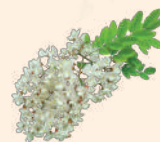
### LE MOT DU SOMMELIER

L'Atelier Blanc est un vin de caractère, charnu et riche, qui présente une belle longueur et une persistance aromatique en bouche avec un parfait équilibre.

### PALETTE AROMATIQUE



pamplemousse



fleurs blanches



poivre blanc

Acidité



Sucrosité



Volume en bouche



Fraîcheur



Gourmandise



### CÉPAGES

70% Grenache blanc  
15% Viognier  
15% Clairette



### TERROIR

Un vignoble situé sur Vacqueyras, protégé par les Dentelles de Montmirail, et doté d'une grande diversité de sols et de terroirs qui confèrent une belle richesse aromatique à cette cuvée.

### VINIFICATION

Pressurage direct et macération liquide à froid qui permet le débourbage tout en conservant les bourbes fines, riches en arômes.

### ÉLEVAGE

Elevage sur lies avec bâtonnages en barrique neuve (5%)

### ACCORDS METS ET VINS

Un apéritif  
Un poulet au curry  
Des St Jacques snakées à l'huile d'olive