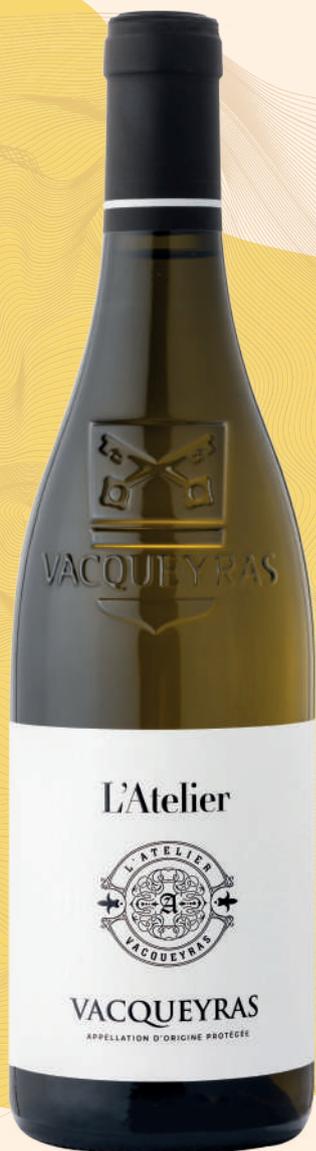


Gastronomique Structuré Minéral



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 débouillage 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