

Jeu de GàRri

AOP Vacqueyras Blanc

Un hymne à la Provence, sa lumière, son accent.

Le Jeu de Gàrri rappelle au rire joyeux des enfants se jouant du reflet du soleil pour éblouir l'autre. Une cuvée à l'aromatique expressive, simple, au plaisir immédiat et rafraichissant.



Cépages & terroir :

Grenache Blanc (50%), Marsanne (50%)

Marnes sableuses des lieux-dits Les Grès et Les Ramières.

Jeunes vignes guidées en cordons de Royat pour les Marsannes et gobelets pour les Grenaches, offrant un rendement de 34 hl/ha.

Vinification :

Vendange manuelle en caissettes puis pressurage direct.

Débourbage statique à froid et fermentation par levures indigènes à température régulée. Elevage en demi-muids usagés (50%) et cuve inox (50%). Fermentation malolactique bloquée. Mise en bouteille au printemps d'une production de 4.000 bouteilles.

Dégustation :

Nez aux notes florales, bouche souple et solaire, finale en fraîcheur; le jeu de Gàrri est un vin digeste et friand. A déguster dès sa prime jeunesse, il saura sublimer la cuisine méditerranéenne, des viandes grillées, un poisson à la plancha ou en ceviche justement assaisonné.

