



DOMAINE DE LA
VAILLÈRE

Envol

SAUVIGNON GRIS



Terroir

Argilo-calcaire



Âge des vignes

30 ans



Rendement moyen

35 hl/ha



Récolte & Élaboration

Vendanges mécaniques nocturnes.
Égrappage total. Pressurage direct.
Élevage sur lies fines en cuve thermo-régulée.



Dégustation

13% vol. 

Robe or clair, cristalline, aux légers reflets verdissants.
Au nez se marient à merveille des notes de zest de citron
et d'orange verte, des parfums de fleurs blanches, une
minéralité rafraichissante et toujours cette délicate note
iodée, si caractéristique.

Douceur en attaque, contre-balancée par une nette acidi-
té, qui confère à ce vin du volume et un bel équilibre, avec
un final persistant qui renoue avec les notes d'agrumes et
qui laisse apparaître une agréable pointe de salinité.



Suggestions

Apéritif - Asperges - Caviar d'aubergines - Tartare de noix
de Saint Jacques - Coquillages - Crottin de Chavignol



2400 bouteilles



2 0 2 3

Domaine de la Vaillère - SAS DUMACO - 12 route des Côtes - 30350 St Jean de Serres

www.vaillere.fr - domaine@vaillere.fr - +33 (0)4 11 89 37 46





DOMAINE DE LA
VAILLÈRE

Envol

SAUVIGNON GRIS



Terroir

Argilo-calcaire



Âge des vignes

30 ans



Rendement moyen

35 hl/ha



Récolte & Elaboration

Vendanges mécaniques nocturnes.
Égrappage total. Pressurage direct.
Élevage sur lies fines en cuve thermo-régulée.



Dégustation

13% vol. 

Robe or clair, cristalline, aux légers reflets verdissants.
Au nez se marient à merveille des notes de zest de citron
et d'orange verte, des parfums de fleurs blanches, une
minéralité rafraichissante et toujours cette délicate note
iodée, si caractéristique.
Douceur en attaque, contre-balançée par une nette acidi-
té, qui confère à ce vin du volume et un bel équilibre, avec
un final persistant qui renoue avec les notes d'agrumes et
qui laisse apparaître une agréable pointe de salinité.



Suggestions

Apéritif - Asperges - Caviar d'aubergines - Tartare de noix
de Saint Jacques - Coquillages - Crottin de Chavignol



2400 bouteilles



2 0 2 3

Domaine de la Vaillère - SAS DUMACO - 12 route des Côtes - 30350 St Jean de Serres

www.vaillere.fr - domaine@vaillere.fr - +33 (0)4 11 89 37 46

