



DOMAINE DE LA
VAILLÈRE

Origine

VILLARD BLANC



Terroir

Argilo-calcaire



Âge des vignes

56 à 79 ans



Rendement moyen

75 hl/ha



Récolte & Elaboration

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



Dégustation

13% vol.



Robe scintillante, jaune or pâle, aux fins reflets verveine.
Le nez séduisant allie senteurs d'herbes fraîches tonifiantes,
zestées de citron vert et de pamplemousse, à une fraîche
minéralité, et une touche de pierre à fusil.

Une franche vivacité, une tension millimétrée adossée à
un beau volume, offrent un équilibre précis et un final qui
conserve ce qu'il faut de peps pour assurer une belle
longueur.



Suggestions

Rillettes de poisson - Salade pastèque/feta/oignons doux -
Moules gratinées - Fondue de poireau à la crème - Paëlla



3000 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

Origine

VILLARD BLANC



Terroir

Argilo-calcaire



Âge des vignes

56 à 79 ans



Rendement moyen

75 hl/ha



Récolte & Elaboration

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



Dégustation

13% vol.



Robe scintillante, jaune or pâle, aux fins reflets verveine.
Le nez séduisant allie senteurs d'herbes fraîches tonifiantes,
zestées de citron vert et de pamplemousse, à une fraîche
minéralité, et une touche de pierre à fusil.

Une franche vivacité, une tension millimétrée adossée à
un beau volume, offrent un équilibre précis et un final qui
conserve ce qu'il faut de peps pour assurer une belle
longueur.



Suggestions

Rillettes de poisson - Salade pastèque/feta/oignons doux -
Moules gratinées - Fondue de poireau à la crème - Paëlla



3000 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

