








DOMAINE DE LA
VAILLÈRE


Origine

VILLARD BLANC

 Terroir	Argilo-calcaire
 Âge des vignes	54 à 77 ans
 Rendement moyen	75 hl/ha
 Récolte & Élaboration	

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

 Dégustation

13,5% vol. 

Belle robe cristalline, pâle, aux reflets verveine.
Nez printanier, intensément fleuri, où s'expriment des notes de menthol, de fenouil, d'aneth et une délicate pointe iodée.

La bouche se distingue par son juste compromis entre le volume et la vivacité, et une agréable amertume qui participe pleinement à une finale tonique.

 Suggestions

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

 2200 bouteilles

VITICULTURE
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLE



2 0 2 1

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

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

