



DOMAINE DE LA
VAILLÈRE

Origine

VILLARD BLANC

 Terroir	Argilo-calcaire
 Âge des vignes	55 à 78 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, dotée de nombreuses flammèches vertes.

Le nez très expansif s'ouvre sur le chèvrefeuille, l'aneth, l'anis et la menthe fraîche, puis à l'aération sur des notes plus douces entre fruits du verger et fleurs séchées.

Le palais apparaît enrobé par une certaine rondeur, tonifiée en finale par une fine acidité.

 Suggestions

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



2200 bouteilles



2 0 2 2

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

