



Domaine

La Voûte du Verdus

LA SOURCE DE L'AMOUR

ARTISAN VIGNERON À SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT.

Vin de France

VINIFICATION AU COEUR DU VILLAGE.

UN VIN BLANC DE MACERATION

Cette cuvée est née comme une envie de retour aux sources, aux origines de l'élaboration du vin.
Sa réalisation a été une aventure.

V ignoble

Les trois parcelles de Vermentino, Roussanne et Grenache blanc sont situées en coteaux entre 110 et 260 m d'altitude dans la commune de Puéchabon en Languedoc, sur un terroir de galets calcaires des Terrasses du Larzac. La taille en gobelet bas garantit une maturation douce des grappes à l'abri du soleil.

•

V endange & V inification

Nos raisins sont récoltés minutieusement à la main en caisse afin de respecter les baies jusqu'au chai de vinification situé dans le village de Saint-Guilhem-le-Désert. Pour ce vin, nous laissons la peau, les rafles en contact avec le jus pendant 21 jours environ afin d'extraire par pigeage toute les tanins et les polyphénols contenus dans les baies.

•

D égustation

Robe jaune ocre aux reflets cuivrés, le nez est complexe aux notes de zestes d'orange. La bouche est pleine avec une belle persistance en finale et une légère amertume. Ce vin sortant des sentiers battus aiguisera vos papilles.

•

A ccords mets & vins

Cette cuvée accompagnera une gastronomie puissante et exubérante : Poulet au curry et lait de coco.



GAEC DOMAINE LA VOÛTE DU VERDUS

15 rue descente du portal 34150 Saint-Guilhem-le-Désert / +33 (0)4 67 57 45 90
www.lavouteduverdus.com / lavouteduverdus@gmail.com

Epice et douceur