

# VALET de Trèfle

## Blanc 2023

Vin de France



### Terroir

Sols sablonneux apportant fraîcheur et fruité  
Vignes sur la commune de Tavel  
Vignoble Agriculture Biologique



### Dégustation

Robe jaune pâle. Aux notes de Citrus, verveine citronnée et poivre blanc  
*De la fraîcheur pour ce 100% bourboulenc !*



### Encépagement

100% Bourboulenc



### Vinification

Récolte manuelle  
Vendange soigneusement triée et éraflée  
Pressurage des baies  
Débourbage à froid au bout de 24h  
Fermentation alcoolique de 10-15 jours  
Elevage en cuverie inox pendant 3 mois  
Opérations thermorégulées à 17°C pour extraire une palette aromatique fine et fruitée  
Mise en bouteille au Château effectuée par nos soins



### Service et Potentiel de garde

8-9°C

A boire frais, sur la jeunesse, dans les 2 ans



### Accompagnement

Apéritif, Coquillages & Crustacés, Fromages