



VE blanc 2022



Dénomination du vin : Vé Blanc de Valériole – IGP Méditerranée

Couleur : Blanc

Cépages : Colombard & Muscat Petits Grains

Degré : 11.5%vol

Agriculture Biologique

Sol : Calcaire, argile, sable & limon déposés par le Rhône

Vendange : Nocturne

Vinification : refroidissement des raisins, légère macération pelliculaire avant pressurage ; maîtrise des températures durant la fermentation

Bouteille : 75cl Bordelaise “VIP”

Bouchon : 44 x 24 DIAM

Carton : 6 bouteilles debout

Dégustation : Fruité, frais et gourmand. Pas de sucre résiduel mais la belle aromatique et la gourmandise du muscat sont présentes, accompagnées et portées par la fraîcheur du colombard.

Température de service : 10°C

Alliance gastronomique : apéritif, crevettes marinées aux épices, foie gras & chutney de poire, poulet laqué & graines de sésame, salade de fruits

Regard : Vé est une exclamation méridionale destinée à attirer l'attention de l'interlocuteur : « Oh ! Vé comme il est bon ce blanc ! »

Service Commercial :
Guilhem Journeau
06.78.29.32.14
commercial@masdevaleriole.com

Patrick & Maxime Michel
Vignerons
Gageron - 13200 ARLES
CAMARGUE - France

Site internet :
www.masdevaleriole.com