



Quoi ?



Nom de la cuvée : Pourquoi pas ?

Appellation : AOC/AOP Languedoc France.

Nom du domaine : Château de Valflaunès.

Catégorie : Blanc.

Comment ?

Cépages : Roussanne 60%, Marsanne 30%, Vermentino 10%.

Type de Sol: Argilo-calcaire.

Age des vignes : 12 ans.

Rendement: 45 hl/ha.

Vendange : Manuelle.

Vinification : Pressoir Vaslin, débourbage 48 H et vinification 20°C.

Cuvaison : 15 jours.

Elevage : Sur lies, 5 mois dont 15% en barrique.

Combien ?

Production annuelle moyenne : 10 500 bouteilles.

Degré Alcoolique : 13 %

Conditionnement : Bouteille de 0.75 L et magnum 1.5 L.

Potentiel de Garde : 2 premières années (acidité et minéralité). Après 2 ans, prend du gras et du volume.

Dégustation : Servir à 12°C.



World Decanter
2012/11/10



Hachette
* 2010/2009



Gilbert et Gaillard
2012 note 85 /100

Le mot du vigneron Fabien Reboul :

Amateur de vins blancs secs et acides, je me suis efforcé dès 2002 à rechercher de la tension et de la fraîcheur sur ce terroir argilo-calcaire. Mon choix s'est porté sur l'assemblage de différents cépages ainsi que la vendange d'une partie de Roussanne et Marsanne en sous maturité me permettant d'obtenir le vin que j'aime.

Note de fruits secs, gras et vifs au palais, belle minéralité. Accompagne les produits de la mer comme nos fromages.

Fabien REBOUL – Vigneron - Rue de l'ancien lavoir – 34270 VALFLAUNES

Port. : 06-83-48-37-85

www.chateaudovalflaunes.fr

Tél : 04-67-55-76-30

fabien.reboul@chateaudovalflaunes.fr