



DOMAINE
CHANT
DES LOUPS

AOC Vacqueyras blanc 2021



Cépages : 25% Roussanne, 15% Marsanne, 15% Clairette, 15% Grenache Blanc, 15% Bourboulenc et 15% Viognier

Teneur en alcool : 13,5% vol.

Potentiel de garde : 3 ans

Production : 4000 bouteilles

Terroir : Plateau des garrigues de Sarrians. Galets-roulés sur terre rouge argilo-calcaire.

Vignoble : vigne établie en cordon de Royat. Travail mécanique du sol.

Rendement : 30 hl/ha

Vendange et vinification : Récolte manuelle. Macération pré-fermentaire à froid puis pressurage direct. 2/3 vinifié et élevé en cuve inox, 1/3 vinifié puis élevé en barriques neuves. Fermentation avec les levures indigènes du raisin.

Elevage : 5 mois en cuve inox

Dégustation : Une jolie robe dorée aux reflets argentés. Un nez complexe et floral avec quelques notes boisées. En bouche, ce vin est élégant, rond, gras et équilibré.

Accords : coquilles Saint-Jacques au beurre salé, daurade grillé au four, poulet fermier en sauce crémeuse,

Type de bouteille				UPC bouteille				UPC carton			
Bourgogne cannelle Syndicale Vacqueyras											
Contenance (ml)	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Carton par rang	Poids bttle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur bttle (cm)	Diamètre bttle (cm)	Dimensions cartons (HxLxP cm)	
750 ml	6	630	7	15	1,2 kg	7,4 kg	777 kg	29,6 cm	8,02 cm	30 x 25 x 16,7 cm	

Domaine Chant des Loups

1589 route du Prat Sourias 84260 SARRIANS

+33 (0)4.90.37.64.89 +33 (0)6.17.38.79.22

domainechantdesloups@gmail.com www.chantdesloups.com