

# Domaine de la GARENNE

## Vin de Pays Mont Caume Blanc 2024

### Le Terroir

Sol argilo-calcaire datant du néo crétacé. Rendement 50 hl à l'hectare.  
L'ensoleillement et la typicité des terres offrent depuis un vin d'une qualité exceptionnelle.

### Le Vignoble

Le domaine a une surface de 25 hectares.  
La culture de la vigne se fait autour d'un travail traditionnel du sol, permettant la pratique d'une agriculture raisonnée respectueuse de l'environnement.

Le domaine est labellisé HVE (Haute Valeur Environnementale) et en conversion vers l'agriculture biologique.

### Assemblage

90 % Rolle Vermentino, 10% Grenache Blanc

### Elaboration

Egrappée, et foulée, pressurage direct  
Fermentation thermo régulée entre 16-18 °C  
Vendanges mécaniques

### Les Alliances

Vous apprécierez particulièrement notre Mont Caume Blanc en apéritif, également avec des grillades ou une plancha de viandes blanches ou crustacées

### Commentaire de dégustation

C'est un vin très fruité avec une bonne longueur en bouche

Servir à 10° à 12°C.

