



CHÂTEAU DE  
VALFLAUNÈS



Pourquoi Pas?

LANGUEDOC  
FABIEN REBOUL VIGNERON

## Quoi ?

**Nom de la cuvée :** Pourquoi Pas ?

**Appellation :** AOC/AOP Languedoc

**Couleur :** blanc

## Comment ?

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

**Age des vignes :** entre 14 et 18 ans

**Rendement :** 45 hl/ha

**Culture :** agriculture raisonnée, vendanges manuelles, sols argilo-calcaires

**Vinification & élevage :** vin de presse, débourbage à froid sous 48 heures, vinification à 20°C, cuaison de 15 jours et élevage de 5 à 6 mois sur lies, dont 15% en barriques

## Combien ?

**Degré d'alcool :** 13°

**Conditionnement :** bouteille 750 ml et magnum 1 500 ml

**Production moyenne annuelle :** 10 000 à 12 000 bouteilles

**Potentiel de garde :** plénitude de 2 à 5 ans après la récolte

**Température de service :** autour de 12°C



## Le mot du vigneron

- Jolie robe pâle aux légers reflets verts.
- Le nez est flatteur avec de délicieuses notes d'agrumes et de fruits blancs frais comme la poire !
- A la fois frais et charnu en bouche, ce blanc affirme son originalité : minéralité, tension et fraîcheur, aux accents plus ligériens ou bourguignons que languedociens. Belle élégance !

## Accords mets/vins

- Idéal sur une classique volaille, des Saint-Jacques poêlées, des fruits de mer ou des fromages de chèvre.

## CHÂTEAU DE VALFLAUNÈS - Fabien Reboul

128 route de Trente Loups, F-34270 Valflaunès, FRANCE

Tél. +33 (0) 4 67 55 76 30 - Mobile : +33 (0) 6 83 48 37 85

Email : chateaudovalflaunes@gmail.com - Site Internet : [www.chateaudovalflaunes.fr](http://www.chateaudovalflaunes.fr)