

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Galejade Blanc

Vacqueyras AOC

Domaine La Monardière



**Région :** Vallée du Rhône, France.

**Appellation :** Vacqueyras AOC.

**Domaine :** Domaine La Monardière.

**Cépages :** 30% Grenache Blanc (Garnacha Blanca),  
30% Clairette, 40% Roussanne

**Millésime :** 2023

**À déguster jusqu'en :** 2031

**Robe :** une robe brillante, aux reflets dorés,

**Nez :** Un nez délicat et complexe où se mêlent harmonieusement des arômes de chêne, de pêche mûre et de miel, révélant toute la richesse et l'originalité de ce Vacqueyras blanc Bio.

**Bouche :** La bouche se veut ample mais sans lourdeur. La fraîcheur trouve sa place dans un ensemble ample et parfaitement construit.

**Conclusion :** Ce vin est un véritable bijou à savourer comme un nectar secret !

**Service :** A servir à 10-12°C, ce vin s'accorde parfaitement avec des plats riches comme un saumon gras, des pâtes italiennes bien crémees ou des fromages aux saveurs prononcées.

**Teneur en alcool :** 13.5%

**Contenu et emballage :** 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf. :** 90424 75 2023 **Prix membre :** 22.20

**Prix catalogue :** 24.60