



Les Artistes, AOC Vacqueyras, Rouge, 2023

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France

Audacieux & original, "Les Artistes" est un vin de copains, aux arômes expressifs et gourmands, qui célèbre l'art de vivre "à la Française"



PRÉSENTATION

Un Vacqueyras à partager entre amis ou en famille, autour d'un bon saucisson de Corse ou d'un camembert de Normandie, au pied de la Tour Eiffel ou les pieds dans l'eau... Quelle que soit l'occasion, c'est une valeur sûre pour se régaler.

LE MILLÉSIME

2023 a été une année pleine de contraste : températures chaudes fin décembre, début janvier laissant craindre un débourrement précoce ; un retour à la normale jusqu'à février avec un temps assez frais ; une sécheresse persistante avec un Mistral bien présent puis des pluies régulières jusqu'à fin juin. Grâce à une vigilance constante dans les vignes, les baies étaient saines et bien mûres au démarrage des vendanges, laissant augurer d'un des plus jolis millésimes de ces 10 dernières années.

TERROIR

Assemblage de terroirs complémentaires : galets roulés, safres et argiles plus en profondeur.

VINIFICATION

Récolte manuelle & mécanique à maturité optimale. Cuvaison de 16 à 20 jours à température contrôlée (24-25°C).

Remontages séquentiels 4 fois par jour. Délestages en début de vinification.

CÉPAGES

Grenache noir 72%, Syrah 22%, Mourvèdre 6%

Contient des sulfites.

SERVICE

14-16°C

DÉGUSTATION

Nez de petits fruits rouges et noirs frais que l'on retrouve en bouche avec des arômes d'épices et de fruits rouges. Les tannins sont souples et soyeux.

ACCORDS GOURMANDS

Piccata de veau & pâtes fraîches, tataki de boeuf, penne rigate au basilic et aubergine

