



Domaine Bessons Dupré, AOC Vacqueyras, Rouge, 2023

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France



PRÉSENTATION

Le domaine Bessons Dupré perpétue depuis de nombreuses années la tradition vigneronne. Au pied du Massif des Dentelles de Montmirail, le domaine familial s'étend sur 40 hectares, un des plus vastes de Vacqueyras.

TERROIR

Les vieilles vignes s'épanouissent sur les plateaux caillouteux des garrigues profitant d'un climat ensoleillé.

VINIFICATION

Après dégustation des baies, notre maître de chais réalise une sélection parcellaire minutieuse, pour vous garantir le meilleur du fruit. Le processus se poursuit par une vinification qui allie tradition et modernisme.

ÉLEVAGE

Pour finir, un élevage, entre 8 et 10 mois, apporte complexité et puissance aromatique.

CÉPAGES

Grenache noir 65%, Syrah 35%

SERVICE

Servir à 14-16°C. A boire dès maintenant mais exprimera tout son potentiel en cave pendant 4 à 5 ans.

DÉGUSTATION

Son nez très aromatique développe des senteurs d'épices et de cassis. Sa grande persistance aromatique s'exprime sur des notes de fruits noirs, de réglisse et d'épices.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin est idéal sur un gigot d'agneau rôti aux herbes de Provence, une estouffade de bœuf aux olives, un poulet grillé à l'estragon, une cocotte de légumes ou un assortiment de fromages affinés.



Rhonea
228 Route de Carpentras, 84190 Beaumes de Venise
Tel. 04 90 12 41 00 - contact@rhonea.fr
www.rhonea.fr    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

