



Nos Grands Vins, Vacqueyras Rouge 2022

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Ce sont des cuvées rares, issues d'une sélection de nos meilleures parcelles et réservées aux plus grands millésimes. Elles sont l'héritage d'un savoir-faire et d'une passion.

TERROIR

Vignes du plateau des Garrigues, sur sols d'argiles drainantes assurant une bonne alimentation en eau

À LA VIGNE

Récolte manuelle à maturité optimale

VINIFICATION

Une partie des raisins est vinifiée en vendange entière. Cuvaision longue de 25 à 30j. Entonnage en pièces de chêne pour la fermentation malolactique.

ÉLEVAGE

12 mois en pièces de chêne de 225l (1/3 fût neuf, 1/3 fût d'1 vin, 1/3 fût de 2 vins)

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah, Mourvèdre

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 2 g/l

14 % VOL.

SERVICE

14-16°C

DÉGUSTATION

Nez explosif de fruits noirs, myrtilles et d'épices soulignés par quelques notes de vanille. La bouche est soyeuse, avec des tanins veloutés, amples et ronds. La finale est longue sur le fruit et la réglisse.

ACCORDS GOURMANDS

Ris de veau à l'huile d'olive, rôti de boeuf sur lit de morilles, brouillade de truffes.

PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK 92/100
Jeb Dunnuck

