Domaine du Grand Prieur, AOC Vacqueyras, Rouge, 2023

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France

Le domaine du Grand Prieur est l'un des plus anciens vignobles du Cru Vacqueyras puisque les origines de la propriété datent de l'an 980.

PRÉSENTATION

Situé dans les hautes garrigues de Sarrians, il possède une histoire riche. C'est Guillaume 1er, Comte de Provence et Seigneur Prieur de Sarrians, qui en fut le créateur.
En 1880, la famille Gras reprend les rênes du domaine. Aujourd'hui, Léo Gras et ses deux fils dans la tradition familiale et l'élégance du geste.

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

Terrasses recouvertes de galets roulés sur bancs calcaires.

VINIFICATION

Egrappage total des baies. Fermentation en cuves inox thermo-régulées (25-28°C) avec remontages 3 à 4 fois/jour. La cuvaison dure environ 3 semaines

ÉLEVAGE

6 à 8 mois en cuves béton

CÉPAGES

Grenache noir 57%, Syrah 31%, Cinsault 12%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: inferieur à 2 g/l

SERVICE

14-16°C

DÉGUSTATION

Notes de griotte et de violette, épices douces. La bouche est ample et charnue, aux tanins mûrs et enrobés. La finale est longue, sur les notes de garrigue et de réglisse.

ACCORDS GOURMANDS

Viande grillée, planche de fromage & charcuterie, ratatouille...

DÉVELOPPEMENT DURABLE
VIGNERONS ENGAGÉS
Charte Qualité

Rhonéa
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.

H7BF1F