



VACQUEYRAS 2015

NATURE DES SOLS : Sur garrigues, argilo-calcaire et galets roulés.

ENCEPAGEMENT :

- 60% Grenache
- 30% Syrah / vignes + de 50 ans
- 10% Mourvèdre

VINIFICATION : Récolte à maturité optimale des tanins et des sucres. Egrappage total. Remontage classique une fois par jour pendant la phase fermentaire. Trois délestages pour la Syrah. Cuvaision de 3 semaines pour Syrah et Mourvèdre et un mois pour le Grenache.

DEGUSTATION : Couleur intense rouge cerise. Au nez le vin dévoile sa puissance et sa fraîcheur avec des notes de fruits rouges et noirs (mûres) et des notes légèrement torréfiées. Belle amplitude immédiate en bouche. Vin de bonne garde (10 à 12 ans) pour ce millésime prometteur.

ACCORDS METS & VINS : Servir avec des viandes tendres en sauce (agneau, veau) ou des grillades et avec un plateau de fromages.

DISTINCTION : BRONZE – 88/100 – DECANTER 2017

EAN 13 :

- bouteille : 3 76025677221 8
- carton : 3 76025677029 4
- carton de 6 x 75cl