

Vacqueyras

Vacqueyras

INFORMATION

Appellation : Vacqueyras

Cépage : 85% Grenache, 15% Cinsault, Carignan, Mourvèdre

Alcool : 13.5%

Certification : Vin Biologique

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : Vendange manuelle, non éraflée puis foulée, suivie d'une courte infusion. Élevage uniquement en cuve béton pour garder la pureté et la délicatesse

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 12



TERROIR

Région Viticole : les parcelles se situent au nord-ouest de l'appellation sur des petits coteaux exposés au levant et au couchant

Surface : 10 hectares

Type de sol : Sol composé d'argile bleu et jaune sur les lieux dits de Fontbonne, la Ponche, la Clapière et Betelin.

Climat : Méditerranéen

DÉGUSTATION

Œil : Robe rouge claire

Nez : Fin et délicat

Bouche : Vin qui traduit toute l'harmonie et la sagesse des vieux Grenache. Il s'exprime avec grâce et élégance dans un registre droit et pur

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 15°

Accords mets et vins : Poulet aux écrevisses

Garde : Vin à déguster tout de suite ou à laisser vieillir