

VACQUEYRAS "GRANDE GARRIGUE"

VACQUEYRAS

INFORMATION

Appellation : VACQUEYRAS

Cépage :
GRENACHE/SYRAH/MOURVE
DRE/CINSAULT

Alcool : 14.5%

Certification :

Bio : Non



VINIFICATION

Méthode : Vinification en cuves thermorégulées. Remontage quotidien et macération de 18 jours. Elevage en cuves (majoritaire) et fûts de chêne âgés de 1 à 4 ans. Mise en bouteille 12 à 14 mois après récolte.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl, 1.5 l

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : RHONE
SUD

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe rubis, brillante.

Nez : Arômes de fruits rouges et noirs avec des notes mentholées et d'épices.

Bouche : En bouche, le fruit est très expressif, sur la mûre et des notes de poivre. La rondeur et l'élégance des tanins font de ce vin un Cru à la fois dense et élégant. La finale s'oriente sur des notes aux parfums de garrigues et de réglisse.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 16°

Accords mets et vins :
GIBIERS, VIANDES
BLANCHES ET ROUGES,
FROMAGES

Garde :