



Rouge

Grenache
Syrah
Mourvèdre

75 cl

FRUITE ET
GÉNÉREUX

Terroir



L'appellation Vacqueyras
Vacqueyras est issu du latin "Vallée Quadreria" (vallée de pierres).
Située dans la partie des Côtes du Rhône Vauclusiennes,
l'appellation s'étend sur deux communes : Vacqueyras et Sarrians,
sur la rive gauche de la rivière de l'Ouvèze, au pied des Dentelles
de Montmirail.

Le vignoble recouvre de larges terrasses formées par l'Ouvèze,
entre 60 et 100 mètres d'altitude où l'on retrouve un sol de galets
roués de grès et de silex mêlés à des fragments calcaires.

Vinification



Fermentation sous température contrôlée pendant 20 à 25 jours,
élevage en cuves.

Notes de dégustation



Couleur : Franche, bien soutenue et profonde
Nez : Arômes de petits fruits rouges, de violette puis réglisse,
sous-bois et poivre blanc.
Bouche : Ronde et ample, beaucoup d'harmonie dans une fin de
bouche longue et persistante aux tanins soyeux.

Servir

entre 15 et 16°C.

Potentiel de vieillessement



de 2 à 7 ans.

Accords



Ce vin sera l'allié des gibiers à plumes tels pigeons rôtis, également
le chevreuil mais aussi l'agneau de printemps, les petits légumes
farcis de Provence ou canard rôti, canette farcie.

