

AOP VACQUEYRAS ROUGE 2022



Cépage : 49% Syrah - 51% Grenache

Production : 15 Hl

Récolte : Manuelle à bonne maturité avec une sélection parcellaire.

Vinification : égrappage, macération à froid, fermentation sous contrôle des températures, remontage et délestage. Cuvaison de 26 jours. Pressurage pneumatique. Mis en fût dès la fin Décembre.

Elevage : 12-14 mois en barriques de 1 à 3 vins et 1 fût neuf

Dégustation : **L'Œil** : Couleur intense, rouge sombre avec des reflets violines. **Le Nez** : Confituré, coulis de fruits rouges, fruits mûrs. Notes de vanille bourbon et Moka. **La Bouche** : Volume et amplitude en bouche. Belle structure avec des tanins bien enrobés en milieu de bouche. De la longueur et de la persistance en finale.

Conservation : 8 à 10 ans

Accord Mets Vins : A déboucher une heure avant la dégustation. S'accordera facilement avec du gibier et des plats en sauce épicée. Un délice au dessert avec un mets au chocolat noir !



AOP VACQUEYRAS ROUGE 2022



Cépage : 49% Syrah - 51% Grenache

Production : 15 Hl

Récolte : Manuelle à bonne maturité avec une sélection parcellaire.

Vinification : égrappage, macération à froid, fermentation sous contrôle des températures, remontage et délestage. Cuvaison de 26 jours. Pressurage pneumatique. Mis en fût dès la fin Décembre.

Elevage : 12-14 mois en barriques de 1 à 3 vins et 1 fût neuf

Dégustation : **L'Œil** : Couleur intense, rouge sombre avec des reflets violines. **Le Nez** : Confituré, coulis de fruits rouges, fruits mûrs. Notes de vanille bourbon et Moka. **La Bouche** : Volume et amplitude en bouche. Belle structure avec des tanins bien enrobés en milieu de bouche. De la longueur et de la persistance en finale.

Conservation : 8 à 10 ans

Accord Mets Vins : A déboucher une heure avant la dégustation. S'accordera facilement avec du gibier et des plats en sauce épicée. Un délice au dessert avec un mets au chocolat noir !

