

VACQUEYRAS ROUGE

Cuvée du Château 2021

Assemblage : Grenache noir 70%, Cinsault 10%, Mourvèdre 10%, Syrah 10%

Terroir : Argilo - Calcaire - Caillouteux

Teneur en alcool : 14 % vol.

Vinification : Après un égrappage total, la période de fermentation se fait pendant 5 semaines.

Élevage : Cuves inox et demi-muids pendant 18 mois.

Potentiel de garde : 10 ans

Dégustation : Ce vin présente une magnifique robe burlat avec des reflets violine, évoquant immédiatement la richesse de ses arômes. Le nez, typiquement sudiste, est intense et explose de cerises légèrement mûres, accompagnées de notes d'humus, de thym et d'une pointe de poivre. En bouche, ce vin se révèle gourmand et bien structuré, avec des arômes profonds de cassis et de mûre. Les tanins, remarquablement soyeux, apportent de la souplesse et une grande élégance. La persistance aromatique est longue et agréable, laissant une impression durable de raffinement et d'équilibre.

Label viticole : HVE (Haute Valeur Environnementale).

Récompenses :

- Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris, 2023.
- Médaille d'Or au Concours des Vignerons Indépendants de France, 2023.
- Noté 91/100 par James Suckling en 2024

