

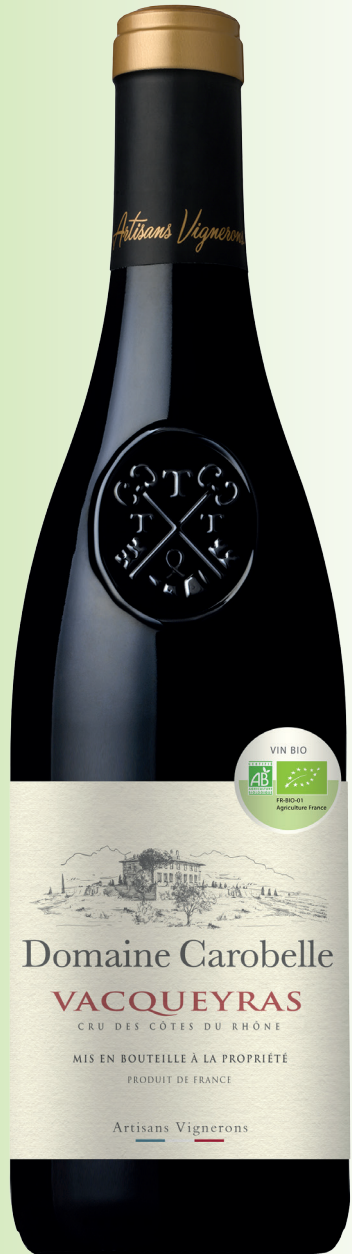


Domaine Carobelle VACQUEYRAS

ROUGE

Ce domaine prend ses racines sur le contrefort du Massif des Dentelles de Montmirail au coeur du Sud de la France, entre 300m et 500m d'altitude. Le Domaine de Carobelle produit des vins purs, naturels et élégants depuis plusieurs générations. Cultivées avec passion et rigueur en agriculture biologique par Jean Paul Grangeon, les vieilles vignes de Grenache et de Syrah donnent aujourd'hui un vin équilibré, riche et complexe aux saveurs intenses de fruits noirs et d'épices.

Visuel non contractuel. Disponible courant 2017



› CRU VACQUEYRAS ›



› ÉTHIQUE & ÉQUITABLE

Produire Bio, c'est important, mais préserver la planète encore plus ! Tous les artisans-vignerons de Rhonéa sont de fervents défenseurs de l'environnement, du goût et du plaisir. C'est pourquoi, depuis de nombreuses années, nous nous engageons dans la protection de l'environnement à travers plus de 40 actions au quotidien.



› CÉPAGES**

Grenache, Syrah, Carignan.



› TERROIR

Ce Vacqueyras prend racine dans la garrigue sur des terres sableuses. Cette combinaison donne toute la richesse et le caractère de ce vacqueyras.



› VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les vignes sont cultivées avec des produits d'origine naturelle. Ce processus biologique nous permet d'obtenir des raisins sains et goûteux. A l'approche des vendanges, les raisins sont dégustés tous les jours et ramassés à parfaite maturation pour exprimer le meilleur du terroir. Pendant la vinification, notre oenologue déguste les vins quotidiennement. Les remontages et la température sont ajustés en fonction de l'évolution de la fermentation. Ce vin est élevé sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille pour préserver les arômes et affiner les tanins.



› PERSONNALITÉ & DÉGUSTATION

D'une couleur grenat aux reflets brillants, ce vin exhale des arômes de fruits rouges et noirs, soutenus par quelques notes de réglisse. La bouche ronde et équilibrée laisse s'épanouir des arômes de fraises mûres.



› CONSEIL DU SOMMELIER

Ce vin accompagnera parfaitement un salmis de pintade, une salade aux cèpes ou un fromage de brebis affiné. La température idéale de service est à 18°C. Il peut être bu dans sa jeunesse sur le fruit et se bonifiera sur 6 à 8 ans.



› RÉCOMPENSES

ARGENT	Concours des vins Orange	2015
OR	Concours des vins Orange	2017
88/100	Parker - Wine Advocate	2015
88-91	Vinous	2015
16,5/20	Jancis Robinson	2015