

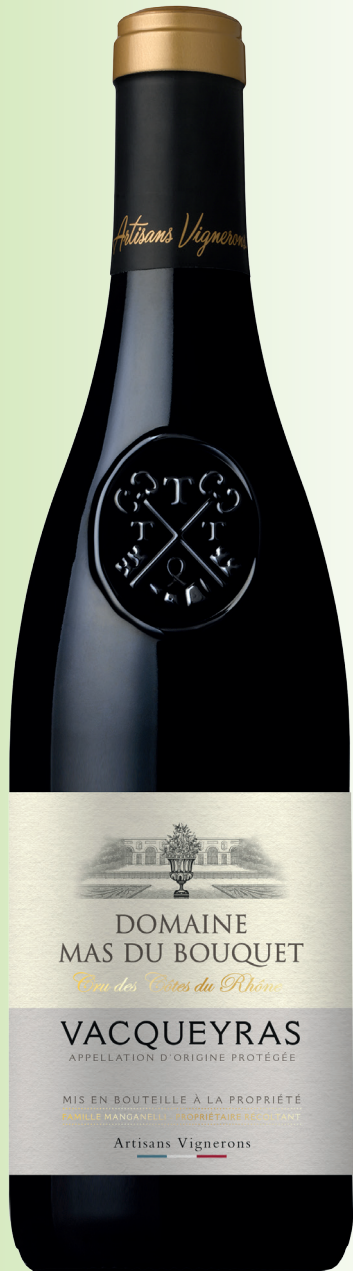


DOMAINE MAS DU BOUQUET VACQUEYRAS

ROUGE

Le Mas du Bouquet, situé aux pieds des Dentelles de Montmirail, s'enracine dans un paysage de garrigue, sauvage et ensoleillé. Cette propriété retrace l'histoire d'une famille passionnée depuis plus de 60 ans. C'est en 1947 que Jean-Marie Manganelli, membre fondateur de la cave de Vacqueyras, créa le Mas du Bouquet. Geoffrey et Lois, troisième génération d'artisans vignerons, viennent de reprendre le domaine à la suite de leur père. Cet amour et cette passion pour la vigne transmis au fil des générations donnent à ce vin une émotion particulière. Sa richesse, sa complexité et son équilibre traduisent la passion de la famille Manganelli pour ce terroir.

Visuel non contractuel.



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**

Syrah, Grenache.



TERROIR

Ce Vacqueyras puise toute sa richesse sur un sol caillouteux de galets roulés



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Après dégustation des baies, notre maître de chais réalise une sélection parcelle à parcelle minutieuse, pour vous garantir le meilleur du fruit. Les faibles rendements amènent une belle concentration à ce Vacqueyras. Le mélange subtil de vinification traditionnelle et de techniques modernes permet de révéler la typicité du terroir.



PERSONNALITÉ & DÉGUSTATION

Son nez très aromatique développe des senteurs d'épices et de cassis. Sa grande persistance aromatique s'exprime sur des notes de fruits noirs, de réglisse et d'épices.



CONSEIL DU SOMMELIER

Ce vin se mariera idéalement avec un agneau de lait rôti à la sarriette ou plus simplement une côte de bœuf grillée à la fleur de sel, et une sélection de fromages affinés. Il faut le servir carafé, à température ambiante.

A conserver jusqu'à son apogée entre 5 et 7 ans.



RÉCOMPENSES

ARGENT	Concours des Vins d'Avignon	2017
ARGENT	Concours Général Agricole Paris	2015
91/100	Vinous	2015
OR	Concours Général Agricole Paris	2015