

# Vacqueyras Rouge



**Cépage** : Syrah – Grenache

**Rendement** : 36 Hl/ha

**Récolte** : Manuelle. Récolte à bonne maturité.

**Vinification** : égrappage, macération à froid, fermentation sous contrôle des températures, remontage et délestage. Cuvaison de 26 jours.

Pressurage pneumatique.

**Elevage** : cuve béton.

**Dégustation** : L'OEil : Robe sombre, rouge pourpre profond. Le nez est fin et subtil.

Premières notes minérales puis senteurs d'épices et garrigues pour finir sur des arômes olives noires. La bouche est ample avec du volume en attaque, le vin est souple mais la finale est puissante avec des tanins qui viennent assez tard. On trouve des notes plus mures de confitures, de pâte de coing, pour finir sur du cacao et noyau.

Ce vin est prêt à boire. Il est très solaire !

**Conservation** : 6 à 8 ans

**Accord Mets Vins** : à déguster à température ambiante et à déboucher et/ou passage en carafe quelques heures avant la dégustation. Ce vin s'accordera avec une viande rouge en sauce légèrement relevée.