



de père en fils depuis 1717...

VACQUEYRAS

SEIGNEUR DE LAURIS

Blanc

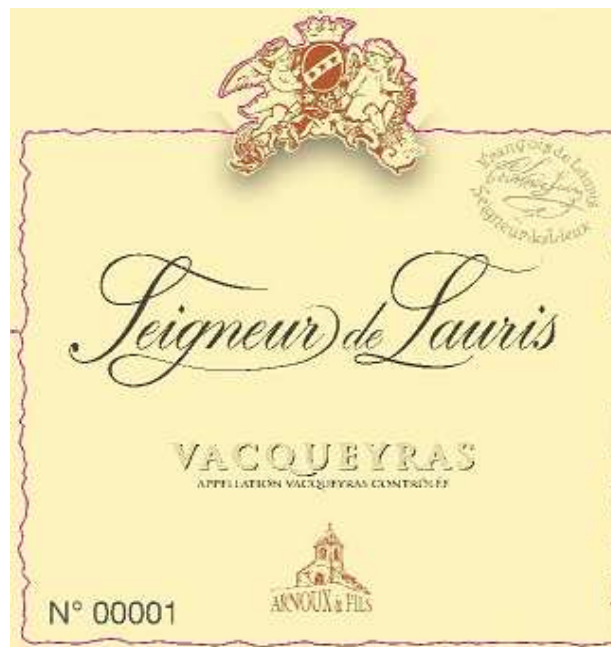
Cépages : 70% Grenache, 30% Syrah
Nature des sols : argilo-calcaire, galets roulés
Rendement : 28 hl/ha - vieilles vignes de plus de 50 ans d'âge

Vinification : vinification traditionnelle avec égrappage partiel (30%) et cuvaison de 15 jours, élevage avec passage en foudres de chêne (24 mois) pour les 2/3 et en fut de chêne (6 mois) pour 1/3, vieillissement 12 à 18 mois dans notre galerie souterraine

Dégustation : un superbe vin qui s'offre dans une belle robe grenat qui nous entraîne vers des horizons fruités entremêlés de notes épicées. On retrouve en bouche toute la complexité du nez sur des tannins généreux et virils qui accentuent la prédominance des épices. Un très grand vin... A boire dès à présent ou à oublier dans sa cave afin de restituer toute la richesse de son potentiel.

Alliances Mets et Vins: noisettes de chevreuil, civet de lièvre, fromages de chèvre, côtes de bœuf au poivre; à consommer à une température de 20°C

Peut vieillir 10 à 15 ans



CAVE DU VIEUX CLOCHER - 84190 VACQUEYRAS - FRANCE - Tel. 04 90 65 84 18 - Fax 04 90 65 80 07

Internet : <http://www.arnoux-vins.com> / e-mail : info@arnoux-vins.com

S.A AU CAPITAL DE 137204,12 €. - RC CARPENTRAS 68 B 32 - SIREN 706 820 321 00018 - CCP MARSEILLE 411-38 E - CODE NAF 513 J - N° TVA : FR 41 706 820 321 00018 - ACC : FR 93 027 E 0304