

Château Lestours Clocher

Fiche technique

Vacqueyras « Les Pénitents »

Couleur : rouge

Encépagement : 70% Grenache 20% Syrah 10% Mourvèdre

Terroir : Argilo calcaire et galets roulés

Conduite du vignoble : Raisonnée LMR 0%

Age des Vignes : 50% de vieilles vignes

Rendement : 35 hl/ha

Vendange : manuelle

Vinification : vinification traditionnelle avec égrappage et cuvaison de 21 jours Syrah en cuve tronconique en bois Grenache 50% en cuve ciment / 50% cuve inox et Mourvedre en cuve Ciment

Elevage : sur lies fines 100 % cuve inox

Dégustation : Tout en élégance, il exhibe au nez, de délicates effluves de fruits rouges, aux notes de cerises mûres, agrémentés de nuances confiturées aux accents épicés ... Tout en souplesse, avec des tanins raffinés, la bouche développe une belle ampleur, dans un décor fruité, qui s'émancipe sur une jolie finale poivrée marquant sa typicité.

Alliances Mets et Vins : volailles, bœuf en sauce, viandes rouges grillées, fromages. A consommer à 18°C

Peut vieillir 4 à 10 ans



Château Lestours Clocher

Propriétaire Récoltant

SCEA Arnoux & Fils 238 Montée Bellevue 84190 Vacqueyras

www.arnoux-vins.com / info@arnoux-vins.com