

AOP VACQUEYRAS ROUGE 2013



Cépage : Syrah - Grenache

Rendement : 34 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 : 13 mois en barriques de 2 à 3 vins.

Dégustation : **L'Œil** : Robe grenat avec des nuances violines. **Le nez** est complexe. Premières impressions de sous bois, truffes, puis arômes plus vanillés, grillés et pralines. On finit sur du fruit mûr, cerise et confiture de fruits rouges. **La bouche** est riche avec de la structure qui donne une belle tension au vin. Il y a des arômes assez mûrs puis dominante de notes boisées caramel, café torréfié grillé.

Vin complexe avec un potentiel de garde qui demande un peu d'aération pour s'ouvrir à la dégustation.

Conservation : 8 à 10 ans

Accord Mets Vins : A déboucher une heure avant la dégustation. S'accordera facilement avec du gibier et des plats en sauce épicée.

AOP VACQUEYRAS ROUGE 2013



Cépage : Syrah - Grenache

Rendement : 34 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 : 13 mois en barriques de 2 à 3 vins.

Dégustation : **L'Œil** : Robe grenat avec des nuances violines. **Le nez** est complexe. Premières impressions de sous bois, truffes, puis arômes plus vanillés, grillés et pralines. On finit sur du fruit mûr, cerise et confiture de fruits rouges. **La bouche** est riche avec de la structure qui donne une belle tension au vin. Il y a des arômes assez mûrs puis dominante de notes boisées caramel, café torréfié grillé.

Vin complexe avec un potentiel de garde qui demande un peu d'aération pour s'ouvrir à la dégustation.

Conservation : 8 à 10 ans

Accord Mets Vins : A déboucher une heure avant la dégustation. S'accordera facilement avec du gibier et des plats en sauce épicée.