

## VACQUEYRAS ROUGE

Vin biologique, certifié FR BIO 10

### TERROIR

Les garrigues, terrasses argilo calcaire et cailloutis

### CÉPAGES

Grenache 70 %, Syrah 20 %, Cinsault 10%

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Le ramassage des raisins s'effectue à la main avec tri. La vendange est totalement éraflée.

La fermentation se fait sous température contrôlée par échangeur thermique.

La cuvaison traditionnelle dure de 30 à 35 jours.

20% élevé en barriques de 400 litres.

Existe en 75cL, 50 cL

### DÉGUSTATION

Robe soutenue grenat.

Nez rappelant les fruits à noyau (prune, cerise) et le chocolat, présence épicée délicate.

Bouche fondue et soyeuse.

Un Vacqueyras charmeur et néanmoins typé.

### CONSEILS

Découvrez notre Vacqueyras rouge accompagné de viandes en sauce, gibiers et fromages.

Température de service : de 16 à 18°C

