



## VACQUEYRAS TRADITION ROUGE

2019



### ENCEPAGEMENT :

50% Grenache Noir et 50% Syrah

### VIGNES :

Grenaches plantées en 1962, une partie est taillée en gobelet, parcelle située sur le plateau des Garrigues avec galets roulés. Les Syrahs de 50 ans sur les sables de Safres, sont sur le versant sud du plateau.

### VENDANGE :

Manuelle en caisses de 10 kilos avec tri à la parcelle et à l'entrée en cave.

### VINIFICATION

La Grenache est vinifiée traditionnellement en cuvaison longue de 21 jours avec pigeage quotidien pour une infusion sincère et une extraction délicate des arômes et des tanins.

La typicité de ce vin est dans la vinification de la Syrah en macération carbonique (c'est une pré-fermentation enzymatique qui précède la fermentation avec les levures). Cette vinification permet de sortir le côté Fruit du cépage Syrah et des tanins souples.

### DEGUSTATION

A l'œil : La robe est lumineuse, aux nuances rubis.

Au nez : Premier nez minéral et balsamique (graphite, garrigue, cade) qui s'ouvre sur des notes plus riches de chocolat noir, de café, de confiture de cerises.

En bouche : La bouche est délicate, fraîche, à la structure veloutée.

Pour une dégustation optimale, vous pouvez carafer le vin 1 heure.

### ACCORDS METS ET VINS

A déguster à l'apéritif avec une chiffonnade de jambon cru, en accompagnement d'un risotto à l'encre de seiche de côtelettes d'agneau ou une tomme de brebis du pays basque.

Un régal avec un fondant au chocolat !!

**Vin élaboré sans ajout de produits d'origine animale.**

**Alc. /vol 14,5%**

**Servir entre 16° et 18°**

**Garde de 3 à 5 ans**

**Contient des Sulfites**

**Produit en France**

**18€50**

