



## VACQUEYRAS « LE MILLESIME » ROUGE

2020



### ENCEPAGEMENT :

80% Grenache Noir et 20% Syrah

### VIGNES :

Grenaches plantées en 1962, 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

Sélection parcellaire pour cet assemblage (80%-20%) des plus beaux Grenaches et vinifiées traditionnellement et de Syrahs vinifiées en macération carbonique. Ce nectar a vieilli 1 année dans 1 fût de chêne de 225 litres.

### DEGUSTATION

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

Au nez : Nez minéral et balsamique, cacaoté et poivré. Le boisé est discret, bien fondu et apporte ses notes vanillées.

En bouche : La bouche est puissante aux tanins denses. Finale grenue et fraîche.

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

### ACCORDS METS ET VINS

A déguster avec un carpaccio de bœuf au poivre de Sichuan, une brouillade de truffe, des viandes grillées (côte de bœuf), des viandes en sauce (civet de sanglier), des fromages de vaches et un gâteau de chocolat noir à la ganache poivrée.

**Cuvée confidentielle de 350 bouteilles avec étiquettes numérotées.**

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

**Alc./vol 15,5%**

**Servir entre 16° et 18°**

**Garde de 5 à 7 ans**

**Contient des Sulfites**

**Produit en France**

25€

