



VACQUEYRAS TRADITION ROUGE

2020



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 brillante, violine.

Au nez : Superbe fruit au nez avec des notes de réglisse en rouleau aussi et de fleur de thym.

En bouche : La bouche est charnue et juteuse.

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

ACCORDS METS ET VIN

A déguster à l'apéritif avec une terrine de sanglier ou des figatellu.

Parfait pour accompagner de beaux magrets de canard, une gardiane de taureau et un barboton de pommes de terre.

Côté fromage : un Saint-Marcellin ou un Saint-Félicien. Excellent 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



17€