

VACQUEYRAS

## CASTILLON ROUGE

2022

### RÉCOMPENSES

Vinous : 88-90/100 (Nicolas Grenaicher)

### ACCORDS METS ET VINS

Ce vin s'accordera à merveille avec un civet de lièvre, de sanglier... une viande rouge grillée, et pourquoi pas juste accompagné d'un cigare au coin du feu ?

### ENCÉPAGEMENT

Grenache, Syrah

### TERROIR

Idéalement situées sur le plateau des garrigues Sarrianaises, nos vignes bénéficient d'un sol argileux, composé de galets roulés et cailloutis d'origine alluvionnaire, associé au climat méditerranéen avec ses hivers froids, ses étés brûlants et le fameux Mistral...

### VINIFICATION

Les raisins, ramassés à la main sont éraflés puis foulés avant d'être mis en cuve pour une période assez longue d'environ 21 jours. Deux remontages quotidiens permettent une infusion entre le marc et le moût, apportant couleur, structure et arômes. Un élevage d'un an en barriques amène un échange avec le bois, pour enrober les tannins et développer les arômes d'épices, de vanille.

### DÉGUSTATION

Jolie robe sombre aux nuances violines. Le nez est riche, chocolaté et confituré sur des notes de moka, confiture de mûre, tapenade et graphite. Bouche ample aux tanins veloutés.



Alc/vol 14.5%  
16°C - 18°C  
de 5 à 7 ans



Vallée du Rhône  
Terroirs d'Accueil