

VACQUEYRAS

REFLETS DE L'ÂME

2024

RÉCOMPENSES

Wine Enthusiast : 94/100

Vinous : 89-91/100

ACCORDS METS ET VINS

A déguster avec un plateau de fromages divers et variés. Parfait avec un canard, il accompagnera également un gigot ou un tajine de légumes et plus original, une purée de panais accompagnée de sa volaille au jus corsé.

ENCÉPAGEMENT

Grenache, Syrah, Mourvèdre.

TERROIR

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

VINIFICATION

Les raisins sont éraflés puis foulés avant d'être mis en cuve pour une période assez longue durant laquelle le marc et le moût vont infuser pour y gagner en couleur, en structure et en arômes. Le vin est ensuite élevé en cuve béton pour garder la fraîcheur, l'authenticité du terroir et l'expression des cépages.

DÉGUSTATION

Jolie robe grenat aux reflets brillants. Le nez est expressif, joliment fruité et cacaoté.

La bouche est charnue avec un joli grain tannique ainsi qu'une belle fraîcheur.



vinous

Alc/vol 15%

16 et 18°C

5 ans



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil