

# LAVAU VINTAGE TOUR



L  
M



A  
M  
S



T  
U  
T  
U  
T!

DEHSHI.COM 01 90 37 77 83



## VACQUEYRAS

**SITUATION :** Ce vin est issu de parcelles situées sur la plaine de Vacqueyras, et sont exposées plein Ouest.

**VIGNOBLE ET TERROIR :** Les vignes de Grenache, Syrah et Mourvèdre ont un âge moyen de 35 ans et plantées sur des sols alluvionnaires et sablonneux bien drainants.

**CÉPAGES :** Grenache noir, Syrah, Mourvèdre.

**ELABORATION :** Les raisins sont égrappés à 100% et mis en cuves inox thermo-régulées pour macérer pendant environ 24 jours avec deux délestages en début de fermentation, puis deux remontages par jour. 60% de la cuvée est élevée en cuves, et 40% en barriques de 450L de 1 et 2 vins, pendant une durée de 12 mois, avant d'être assemblés avec la partie cuve.

**DÉGUSTATION :** Nez d'une grande finesse, mêlant des notes de fruits rouges, figue et épices douces. La bouche présente une grande élégance, une jolie trame de fruits rouges et des tanins d'une grande finesse

**SERVICE ET ACCORDS :** 17-18°C pour laisser s'exprimer toute sa complexité. La carafe n'est pas nécessaire et il s'exprime dès son ouverture et dans le verre. Idéal sur une côte de boeuf ou une entrecôte maître d'hôtel.

Carafage une heure avant de servir. Accompagne un canard au poivre vert, une pintade ou un faisan.

**LOCATION :** This wine comes from parcels located to the north of the prestigious Châteauneuf-du-Pape Appellation.

**VINEYARDS AND TERROIR :** This wine comes from directly west-facing parcels located on the plain of Vacqueyras.

**GRAPE VARIETIES :** Grenache noir, Syrah, Mourvèdre.

**PRODUCTION :** The grapes are entirely de-stemmed and placed in temperature controlled vats for around 24 days with two rack-and-return operations at the start of fermentation, followed by two pumping-over operations per day. 60% of the wine is aged in vat, and 40% in 450L barrels previously used for 1 or 2 vintages, for a period of 12 months, before being blended with the vat-aged wine.

**TASTING NOTES :** Great finesse on the nose, which releases a mixture of red fruit, fig and soft spicy note. On the palate, the wine shows great elegance and a lovely weave of red fruit and very fine tannins.

**SERVING AND FOOD PAIRINGS :** Serve at 17-18°C to allow the wine to express its full complexity. Decanting is not necessary and the wine expresses itself in the glass immediately after opening. Ideal with a rib of beef, or paired with an entrecôte steak with herb butter..



Tchin Tchin



PRODUIT DE FRANCE



84



LE SUD

TAPAS



4E 57 30  
4E N 10 33

