



Vacqueyras



SITUATION: Ce vin est issu de parcelles situées sur la plaine de Vacqueyras exposées plein ouest.



VIGNOBLE ET TERROIR:

Les vignes de Grenache, Syrah et Mourvèdre ont un âge moyen de 35 ans et plantés sur des sols alluvionnaires et sablonneux bien drainants.



CÉPAGES: Grenache noir (50%), Syrah (40%), Mourvèdre (10%)



ELABORATION:

Les raisins sont égrappés à 100% et mis en cuves inox thermo-réglées pour macérer pendant environs 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 assemblée 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 bœuf ou une entrecôte maître d'hôtel.



Find out more on our website www.lavau.fr

