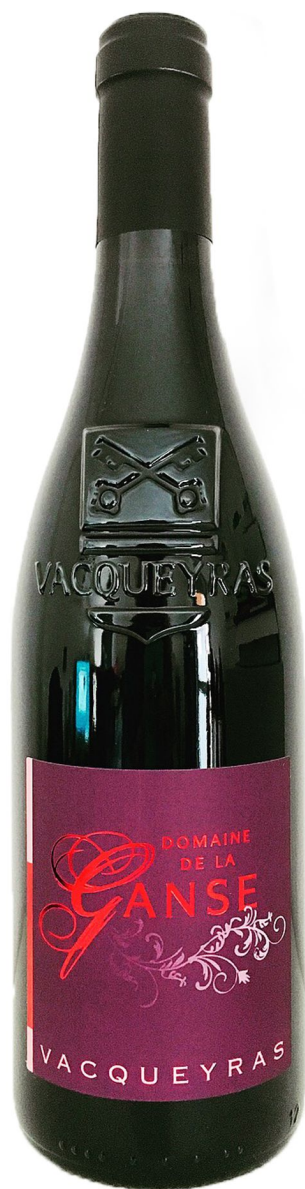




## VACQUEYRAS ROUGE



### CEPAGE

70% Grenache, 30% Syrah

### SOL

Argilo-Calcaire.

### VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle.

Egrappage, macération à froid, fermentation sous contrôle des températures, remontage et délestage. Longue cuvaison de 26 jours. Pressurage pneumatique. Elevage dans une cuve béton.

### DEGUSTATION

- Œil : Couleur rouge grenat profond.
- Nez : Notes de confiture de fruits rouges, cassis et cerise puis un mélange de framboise et de mures.
- Bouche : Onctuosité et douceur en attaque. Les tanins sont soyeux, ils confèrent de la structure sans agressivité. La finale est corsée et on trouve des notes plus épicées qu'au nez. A conserver de 5 à 7 ans. A déguster avec une volaille légèrement grillée accompagnée de figues rôties.

### GRAPE VARIETY

70% Grenache, 30% Syrah

### SOIL

Clay Limestone soil.

### VINIFICATION / AGEING

Manual harvest.

Destemming, cold maceration, fermentation under temperature control, winding and shedding. Vatting for 26 days. Pneumatic pressing. Ageing in concrete vat.

### TASTING

- Colour : Dark red colour with shades of garnet.
- Nose : Very ripe jammy notes and of preserved cherries. Some sweetness with aromas of toffee and pastry.
- Mouth : Very warm sensation in the mouth, supple attack with roundness. The finish is tighter, powerful with very dense tannins that will allow an average ageing. There are also notes of spices and licorice. To keep from 5 to 7 years. Good with roasted poultry, fried mushrooms and goat cheese.