



VACQUEYRAS - 2022

Terroir

Ce vignoble d'une cinquantaine d'année et d'un seul tenant (10 Ha) est constitué des trois principaux cépages avec une prédominance de Grenache. Il s'étend sur le plateau des garrigues idéalement situé entre les terrasses de l'Ouvèze (affluent du Rhône) et les dentelles de Montmirail qui constitue des sols de cailloux issue de débris des Dentelles de Montmirail et d'argile.

Encépagement

60% Grenache noir 30% Syrah

10% Mourvèdre

Vinification

Vinification traditionnelle en cuves inox.

Elevage en cuves et barriques (en bois de l'Allier 35 %)

Dégustation

Un Vacqueyras à la robe sombre et profonde et qui révèle une palette aromatique riche et puissante.

Des notes de mûre, de prune, de figue et des nuances épicées et de cuir se distinguent en finale.

Ce Cru produit des vins intenses et fins, exprimant des arômes d'épices et de garrigue bien particuliers.

Conseils de consommation

De 2 à 8 ans.

Servir à une température de 17°C