

Vacqueyras - 2022

Terroir

Ce Cru est situé à proximité immédiate de Gigondas. Il s'étend sur Sarrians où le plateau des « Garrigues » est peu profond, argileux et caillouteux. Ce paysage de « garrigue » est typique de la région, et les vins sont réellement marqués par les senteurs d'épices et d'herbes sèches. La Provence à tout point de vue.

Encépagement

Grenache noir, Syrah, vieux Cinsault et Mourvèdre.

Vinification

Vinification en cuves thermorégulées. Remontage quotidien et macération de 18 jours. Elevage en cuves (majoritaire) et fûts de chêne âgés de 1 à 4 ans. Mise en bouteille 12 à 14 mois après récolte.

Dégustation

Robe rubis, brillante. Arômes de fruits rouges et noirs avec des notes mentholées et d'épices. En bouche, le fruit est très expressif, sur la mûre et des notes de poivre. La rondeur et l'élégance des tanins font de ce vin un Cru à la fois dense et élégant. La finale s'oriente sur des notes aux parfums de garrigues et de réglisse.

Conseil de consommation

De 1 à 7 ans. Carafer les vins jeunes. Servir à une température de 16°C.