

VACQUEYRAS

CASTILLON ROUGE

2013

RÉCOMPENSES

90-91/100 Jeb DUNNUCK - PARKER

15,5/20 Jancis ROBINSON

91-92/100 Josh RAYNOLDS

89-91/100 ANTHOCYANES

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin s'accordera à merveille avec un civet de lièvre ou de sanglier, une viande rouge grillée, et pourquoi pas juste accompagné d'un cigare au coin du feu ?

ENCÉPAGEMENT

Syrah, Grenache

TERROIR

Argilo-calcaire à galets roulés

VINIFICATION

Les raisins, ramassés à la main, sont éraflés puis foulés avant d'être mis en cuve pour une période assez longue d'environ 21 jours.

Deux remontages quotidiens permettent une infusion entre le marc et le moût, apportant couleur, structure et arômes.

Un élevage d'un an en barriques amène un échange avec le bois, pour enrober les tanins et développer les arômes d'épices, de vanille...

DÉGUSTATION

Robe sombre aux reflets rubis.

Belle complexité, nez très riche de confiture de mûre, de moka, de liqueur de cassis, de feu de cheminée et de zan.

Bouche à la fois fraîche, pleine et longue.

Belle tenue.



Jancis Robinson vinous

Alc/vol 15%

Servir entre 16° et 18°

Garde de 5 à 7 ans



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil