

VACQUEYRAS

CASTILLON ROUGE

2018

RÉCOMPENSES

-Jancis Robinson : 16/20 (Richard Hemming)

-Jeb Dunnuck : 92/100

ACCORDS METS ET VINS

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

ENCÉPAGEMENT

Grenache, Syrah, Mourvedre

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 tannins et développer les arômes d'épices, de vanille.

DÉGUSTATION

Robe limpide, rouge grenat. Nez intense et complexe, sur la gelée de cerise, le poivre blanc, la vanille et le moka. La bouche est puissante et les tanins soyeux. Jolie sucrosité en finale.



Alc/vol 14.5%

16 et 18°

de 5 à 7 ans



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil