

FONTAINE DU CLOS

VACQUEYRAS

CASTILLON ROUGE 2023

RÉCOMPENSES

Vinous : 89/100

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

TERROIR

Idéalement situées sur le plateau des garrigues Sarrianaises, nos vignes bénéficient d'un sol argileux, composé de galets roulés et cailloutis d'origine alluvionnaire, associé au climat méditerranéen avec ses hivers froids, ses étés brûlants et le fameux Mistral...

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 d'un violet sombre. Nez riche et puissant évoquant le camphre, le zan, l'ardoise, la violette et les fruits des bois. Bouche pleine à la texture veloutée.



vinous

Alc/vol 15%
16°C - 18°C
de 5 à 7 ans



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil