

VACQUEYRAS

PINCE-LAPIN

2017

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson 16.5/20, Decanter 92/100, JEB DUNNUCK 92/100, Vinious 90-91/100, Terres de vin: médaille d'or 2021

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin s'accordera à merveille avec un carré d'agneau ou un risotto aux artichauts, et pourquoi pas avec un gâteau au chocolat...

ENCÉPAGEMENT

Grenache, Syrah, Mourvèdre

TERROIR

Cuvée issus d'une sélection parcellaire, les grains de raisin qui servent à l'élaboration de ce vin proviennent d'une même parcelle : Pince Lapin. Si ce bout de terre a transmis son nom à ce cru, c'est parce qu'elle est privilégiée de par son exposition et que ses vignes associées au sol argilo-calcaire à galets roulés, lui confère à la fois toute sa puissance et son élégance...

VINIFICATION

Les raisins sont choisis et ramassés à la main au lieu-dit "Pince-Lapin". Éraflées et foulées, les baies sont alors mises en cuve pour une durée de trois à quatre semaines. Durant cette période de fermentation, les arômes seront révélés et les tanins délicatement extraits. L'élevage est réalisé dans de grands contenants en chêne de France permettant un échange subtil avec le bois.

DÉGUSTATION

Robe vive à la teinte lumineuse. Coulis de fruits noirs, orange sanguine, pointe de mangue, piment, chocolat noir, fève de café...La bouche est à la fois pleine et délicate. Finale grenue, longue, mentholée. Classieux et original.



Alc/vol 15.5%
Servir entre 16° et 18°
Garde de 5 à 7 ans



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil