

VACQUEYRAS

PINCE-LAPIN

2021

RÉCOMPENSES

- Jeb Dunnuck : 90/100
- Concours des Vignerons Indépendants 2024 : Médaille de Bronze

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

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". Les grappes restent entières et en parfait état jusqu'à leur arrivée au domaine. Elles sont ensuite mises en cuve dans une atmosphère saturée en dioxyde de carbone. La fermentation alcoolique commence alors à l'intérieur des baies, ce qui a pour effet d'apporter une couleur et des arômes plus intenses. Un peu plus d'une semaine après l'arrivée de la récolte, les raisins sont pressés et la fermentation alcoolique se termine en phase liquide. L'élevage est ensuite réalisé dans de grands contenants en chêne de France permettant un échange subtil avec le bois.

DÉGUSTATION

Robe grenat rouge. Nez sur la confiture de fraise, le sirop de violette et la réglisse. Bouche intensément balsamique et charmante, finale suave.



JEB DUNNUCK



Alc/vol 15%

16 et 18°C

Garde de 5 à 7 ans



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil