

VACQUEYRAS

REFLETS DE L'ÂME

2023

RÉCOMPENSES

James Suckling : 92/100

ACCORDS METS ET VINS

A déguster avec un plateau de fromages divers et variés. Parfait avec un canard, il accompagnera également un gigot ou un tajine de légumes et plus original, une purée de panais accompagnée de sa volaille au jus corsé.

ENCÉPAGEMENT

Grenache, Syrah, Mourvèdre.

TERROIR

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

VINIFICATION

Les raisins sont éraflés puis foulés avant d'être mis en cuve pour une période assez longue durant laquelle le marc et le moût vont infuser pour y gagner en couleur, en structure et en arômes. Le vin est ensuite élevé en cuve béton pour garder la fraîcheur, l'authenticité du terroir et l'expression des cépages.

DÉGUSTATION

La teinte d'une belle limpidité est grenat moyennement soutenue. Le nez vogue sur un registre épicé, poivre gris, cachou, cardamome, encens. La bouche est sérieuse et ample avec des tanins délicats et fondus.



Alc/vol 14%
16 et 18°C
5 ans



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil