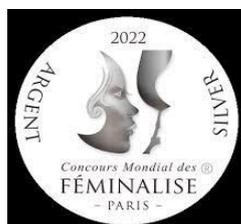




AOC VACQUEYRAS

2020



Cépages:

70% Grenache, 30% Syrah

Production:

6 000 Bouteilles de 75cl et 300 Magnums

Terroir:

Galets des Grandes Garrigues pour le grenache et sol argilo-calcaire de la Ponche pour la Syrah

Vinification et élevage:

Afin de récolter les deux cépages à maturité optimale, nous les vinifions séparément, ils seront assemblés après les fermentations malolactiques.

Les baies sont éraflées en totalité, s'en suit une longue macération de 3/4 semaines. Pendant la fermentation alcoolique nous nous efforçons de préserver la pureté du raisin par des remontages doux, sans excès.

L'élevage en cuve béton durant 18 mois vient harmoniser l'ensemble dans le respect de nos terroirs.

Description:

Revêtu de son habit rouge Cardinal, à reflets pourpres violines, dense et brillant, cristallin à l'œil, une robe étincelante qui annonce non seulement la couleur mais aussi la puissance avec laquelle le vin s'est forgé.

En premier nez, les notes de fruits noirs sont profondes; les mûres, les myrtilles et la réglisse expriment parfaitement la Syrah, elle aussi mure mais pas trop... Puis les fleurs et en particulier la violette s'entremêlent et viennent alléger l'ensemble qui finit par s'élever et faire place aux petits fruits rouges (framboise) et les épices douces qui le reposent sur ses terres et le ramène à ses origines en Grenache.

En bouche, c'est un feu d'artifice qui célèbre l'alliance fruitée, florale et épicée. Le volume est grand et la persistance intense.

On hésite alors entre le mi corsé et le corsé mais la fraîcheur est au rendez-vous et les tanins sont très soyeux en finale.

Un vrai coup de coeur qui rassemble la pureté du fruit et la sapidité des grands vins qui font que, naturellement bio, on y revient et on ne se lasse pas ...

Xavier Vignon, Oenologue

Conseils du sommelier:

Sa noblesse et son intensité lui permettent d'accompagner des viandes grillées aux herbes provençales et pour les amoureux végétariens un généreux bowl hivernal, et les fromages montagnards ...

Servi vers les 16 à 17 °C et sans carafage pour l'instant, il saura donner du plaisir, à prendre et à partager, dès maintenant et pour longtemps ...

