

Grande Garrigue - Vacqueyras - Rouge - 2024

Grande Garrigue



Vacqueyras Terroir

Situé au sud-est de Gigondas, Vacqueyras s'étend sur le plateau des Garrigues, aux sols argileux, caillouteux et peu profonds. Tandis que la garrigue environnante imprime au vin des arômes d'épices, d'herbes sèches et de notes méditerranéennes. Un terroir solaire et typique du sud de la Vallée du Rhône.



Encépagement

Grenache noir, Syrah, vieux Cinsault et Mourvèdre.



Vinification

Vinification en cuves thermorégulées. Remontage quotidien et macération de 18 jours. Elevage en cuves (majoritaire) et fûts de chêne âgés de 1 à 4 ans. Mise en bouteille 12 à 14 mois après récolte.



Dégustation

Robe rubis, brillante. Arômes de fruits rouges et noirs avec des notes mentholées et d'épices. En bouche, le fruit est très expressif, sur la mûre et des notes de poivre. La rondeur et l'élégance des tanins font de ce vin un Cru à la fois dense et élégant. La finale s'oriente sur des notes aux parfums de garrigues et de réglisse.



Conseils de consommation

De préférence entre 1 et 7 ans. Servir à une température de 16°C.



Accords mets et vins

Viandes grillées, Cotes d'agneau aux herbes de Provence, tomates farcies, Tian de légumes saucisses purée

Contient des sulfites

