

VACQUEYRAS

"LA PLUME"



TERROIR

Protégé par les Dentelles de Montmirail qui surplombent le village, le vignoble de Vacqueyras bénéficie d'une diversité de sols et de terroirs ; galets, sables fins, argiles, marnes, safres, grès, cailloutis et fragments de calcaire blanc.



CÉPAGES

50% Grenache, 25% Syrah et 25% Mourvèdre



VINIFICATION

Récolte manuelle. Eraflage, remontage et délestage, cuvaison 4 semaines minimum en cuve béton. Les 3 cépages de cette cuvée sont vinifiés ensemble dans une même cuve.



DÉGUSTATION

Vin à la robe rouge foncé aux reflets violines. Nez épice et puissant. En bouche, nous retrouvons ces mêmes notes épicées, poivrées, la finesse du fruit est soutenue par des tanins francs.



ACCORDS METS ET VINS

Viande rouge et gibier, fromage.
Servir à 17°C.

Existe aussi en coffret luxe magnum 150 cl