



**DOMAINE CABASSOLE – Marc & Bernadette FARAUD**

**VACQUEYRAS**

**CRU MERIDIONAL  
DE LA VALLEE DU RHONE  
SITUÉ AU PIED DES  
DENTELLES DE MONTMIRAIL**



**FICHE TECHNIQUE « Cuvée Tradition »**

**LES VINS** : A. O. C. VACQUEYRAS ROUGE

**CEPAGES** : 65 % GRENACHE - 20 % SYRAH -  
15 % MOURVEDRE

**TERROIR** : Pour le grenache sol argilo calcaire avec des galets roulets ; Syrah terrain sableux et Mourvèdre sol argilo calcaire.

**CARACTERISTIQUE** : Vendange manuelle

**VINIFICATION** : Traditionnelle sans égrappage - Cépages assemblés pour une fermentation d'environ 15 jours avec remontage journalier et délestage.

**ELEVAGE** : En cuve

**ALLIANCE METS ET VINS** : Gigot d'agneau et son gratin dauphinois aux cèpes