



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