

Origine 2015

Appellation : AOC Vacqueyras

Couleur : Rouge

Millésime : 2015

Cépages : 65% Grenache, 35% Syrah

Potentiel de garde : Beau millésime de garde, il se gardera facilement 10 ans.

Teneur en alcool : 13,5%

Volume de production : 87 hl, soit 11 500 bouteilles

pH : 3.5

Sucre résiduel : Moins de 1 g/l

Troisième millésime du domaine, ce vin est issu de vieilles vignes de 67 ans. Ce millésime est l'expression pure d'une belle année ensoleillée en terroir de Vacqueyras, généreuse et chaleureuse à souhait !

Terroir : Les vignes sont situées sur les terrasses alluvionnaires de l'Ouvèze. La terre y est argilo-calcaire, recouverte de galets roulés. Les rangs sont labourés en surface, pour éviter que les sols très argileux se compactent trop.

A la vigne : Toutes nos vignes sont travaillées sans désherbants ni pesticides depuis l'acquisition du domaine. Nous travaillons aussi à la mise en place de méthodes d'entretien et de culture biodynamiques, et espérons faire évoluer ces pratiques au fil des ans, pour en faire notre méthode de conduite à part entière. Cette cuvée provient de vieilles vignes d'environ 67 ans, exclusivement plantées en gobelets. Avec de très faibles rendements, les vendanges de ces vieilles vignes sont faites exclusivement à la main, dans des cagettes, pour éviter l'écrasement des baies et donc leur oxydation.

Vinification : Les grappes ont été éraflées, puis encuvées par gravité dans des cuves béton. Nous avons procédé à une pré-macération à froid pendant 48h à 72h. La fermentation débute naturellement sans ajouts de levures ou d'enzymes. Les cuves sont délestées 3 à 4 fois en début de fermentation, puis pigées manuellement tous les jours pendant 1 semaine à 10 jours. La macération dure ensuite encore 3 semaines, avec des remontages réguliers. Ces vins sont travaillés au minimum pour garder tout les arômes originaux du fruit et du millésime.

Dégustation : Au nez, ce millésime est une explosion de fruits rouges frais gorgés de soleil : fraises, framboises et cerises. Nous retrouvons ces arômes sur le palet, avec une générosité et une belle longueur en fin de bouche, tout en gardant une belle finesse et une élégance, typicité de cette cuvée.

Accords mets & vins : Ce millésime s'accordera à merveille avec des viandes rouges telles que des daubes en sauce, un bœuf wellington ou un roti. Il se mariera aussi très bien avec des lasagnes gratinées, plats mijotés, currys ou assortiment de charcuteries.

Conseil de service : Ce vin est à servir idéalement entre les 18 et 20 °C. Le décanter ou l'aérer quelques heures avant le service lui fera du bien, pour qu'il puisse s'ouvrir généreusement pour l'heure du repas.

CHÂTEAU BOIS D'ARLÈNE

452 Chemin Bernusset

84260 SARRIANS

+33 (0)9 88 66 88 05

contact@boisdarlene.com



CHÂTEAU

BOIS D'ARLÈNE

VACQUEYRAS

