

VACQUEYRAS

« Lao Muse » 2014

Données Techniques :

- 60% de Grenache, 40% de Syrah
- Age des vignes : 25 à 50 ans
- Vendange manuelle avec tri, éraflage à 100%
- Fermentation alcoolique en cuve tronconique bois, avec nos levures indigènes
- Léger pigeage durant la fermentation
- Cuvaision longue (entre 2 et 3 mois), décuvage et pressurage
- Elevage de plus de 18 mois en fût de chêne de 1 ans, provenant de Smith Haut Lafitte
- Affinage en bouteille de 18 mois minimum avant la commercialisation
- Potentiel de garde : + de 15 ans

Données analytiques :

- Acidité totale : 4.13 g/l d'H₂SO₄
- Acidité Volatile : 0.68 g/l d'H₂SO₄
- Sucres réducteurs : 0.93 g/l
- pH : 3.63
- TAV : 14.24 %
- Malo : faite à 100%

Commentaire de dégustation :

Robe soutenue, grenat. Nez capiteux, parfums floraux sur fond épicé poivré, de condiments, de fruits noirs. Bouche à la fois charnue, complexe et élégante. Un vin qui trace sa route avec hauteur et omniprésence des parfums. Grand et accessible à tous.

Ce très beau vin transpire un sublime terroir.