

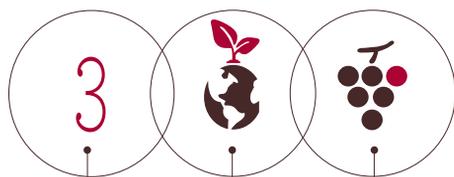
LES CEPS D'OR

A.O.P. VACQUEYRAS - ROUGE

HISTOIRE D'UN NOM

Le nom **LES CEPS D'OR** fait écho aux noces d'or qui se célèbrent après 50 ans d'union. L'or donc, pour les vignes cinquantenaires productrices de cette cuvée d'exception. Nous leur rendons hommage pour leur constance, leur force et leur sagesse.

SPECIFICITÉS



Hectares

Calcaire argileux
et marneux

Vignes
de 50 ans

PARTICULARITÉS

« Les ceps d'or » est issu d'un assemblage de Grenache majoritairement. Il fait s'exprimer l'empreinte des 50 ans de nos vignes taillées en gobelet. Les baies sont délicatement récoltées à la main en limite nord et ouest de l'appellation Vacqueyras. Les parcelles sont situées sur le plateau de l'appellation au contrefort des Dentelles de Montmirail bien connues pour leur richesse géologique. « Les ceps d'or » est résolument le plus vacqueyrassien de nos vins ; corsé et complexe, très aromatique et long en bouche.

STRUCTURE



Vignoble Famille COMBE

EXPÉRIENCE

- Robe parée de nuances grenats et violines ;
- Nez très intense et beurré qui déploie de subtils arômes de fruits mûrs et d'épices ;
- Il confirme en bouche ses notes douces d'épices, de cumin et de réglisse et nous rappellent des arômes de petits fruits noirs ;
- Un beau Vacqueyras, ample et gras aux notes poivrées, tout en rondeur et bien structuré ;
- Un vin aux épaules larges dont le parcours gustatif s'achève sur une finale longue et texturée.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 10 ans

SUGGESTIONS

Exquis sur un camembert rôti aux truffes.

À carafier de préférence.

RÉCOMPENSES



Médaille d'Or pour le millésime 2012 au Concours Général Agricole de Paris 2014



Le millésime 2010 remporte la médaille d'Or dans la catégorie des Vacqueyras rouges au Concours Général Agricole de Paris 2013