



Domaine la **B**ouscatière  
VIGNERONS À GIGONDAS

## **AOP VACQUEYRAS 2017**

Médaille d'Argent – Concours International de Lyon 2019



### **Terroir**

Parcelles sablonneuses, argileuses, de galets roulés.

### **Encépagement**

Grenache noir, Syrah.

### **Vendanges**

Vendanges effectuées, par nos soins, de mi-septembre à fin septembre, selon la maturité des cépages.

### **Vinification & Élevage**

Vinification en cuves bétons thermo-régulées, un à deux remontages doux quotidien, une durée de macération entre 14 et 20 jours. Pressurage doux avec séparation du jus de goutte et du jus de presse. Élevage en vieux foudre de chêne, entre 12 et 18 mois, afin d'arrondir légèrement le vin.

### **Dégustation**

Robe rouge carmin. Notes de pâte de fruit (fraise) et de réglisse. Tanins soyeux, bel équilibre en bouche.

### **Accords & Services**

Vin de garde, à boire dès à présent ou à laisser patienter 3 ans. Température de service entre 16 et 18°C.  
Idées de recettes : Petit salé aux lentilles – Gigot d'agneau aux herbes.

SCEA SAUREL PAULINE

9 chemin Saint Damien – 84190 Gigondas – France

Tél./Fax : 04 90 70 96 80 – [contact@bouscatiere.com](mailto:contact@bouscatiere.com) – [www.bouscatiere.com](http://www.bouscatiere.com)

SCEA au capital de 10 845,00 euros – RCS : TGI Carpentras 404066706 – TVA FR 54 404 066 706 – NAF 0121 Z