

# La “Cuvée du Château” Vacqueyras Rouge 2016



**Production :** 40 000 bouteilles.

**Cépages :**

- 70% Grenache
- 15% Mourvèdre
- 15% Syrah.

**Terroir :** Argilo – Calcaire – Caillouteux

**Vinification :**

Après un égrappage total, la période de fermentation se fait sur 5 semaines.

**Élevage :** Barriques et demi-muids pendant 12 mois.

**Degré d’alcool :** 14° .

**Dégustation :**

Robe grenat. Nez puissant évoquant la prune sauvage, l’olive noire et les champignons frais. La bouche a une jolie fraîcheur avec une texture charnue et généreuse. Notes de cerise noire avec une pointe de poivre en finale, pour beaucoup d’élégance.

**Alliances mets :** Tajine aux pruneaux – Steak au poivre.

**Temps de garde :** 10 ans

**Température de service :** 19°c

**Récompense :**

Médaille de bronze au concours des vins de Mâcon 2018

Recommandé par DECANTER, en 2019