



DOMAINE DE LA
**Colline
st-Jean**

FICHE TECHNIQUE



<u>APPELLATION :</u>	Vacqueyras rouge
<u>DEGRES :</u>	15 % vol.
<u>TERROIR :</u>	Argilo-calcaire
<u>ENCEPAGEMENT :</u>	Grenache 70% - Syrah 25% - Mouvèdre 5% Vignes âgées de 60 ans environ
<u>VINIFICATION :</u>	Traditionnelle, Eraflage 80%, Vendanges manuelles, Cuve béton, 25 jours de cuvaison environ
<u>ELEVAGE :</u>	18 mois en cuve béton et 4 mois (20%) en demi-muid (tonneau de 600L)
<u>DEGUSTATION :</u>	œil : robe rubis cerise / couleur pourpre dense nez : arômes de fruits noirs et de réglisse bouche : vin dense doté de tanins doux et bien intégrés
<u>T° DE SERVICE :</u>	16° à 18°
<u>ALLIANCE METS/VINS :</u>	Viandes rouges grillées ou rôties, magret de canard, daube provençale, fromages.
<u>POTENTIEL DE GARDE :</u>	Environ 7 ans.