

# La “Cuvée du Château” Vacqueyras Rouge 2018



**Production :** 30 000 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 pourpre soutenu.

Nez sudiste aux arômes de figue, de thym et de tapenade.

Bouche généreuse et ronde de fruits mûrs, de cassis et de mûre.

Les tanins sont présents et apportent de la souplesse et de l'élégance.

**Alliances mets :** Bavette à l'échalote – Côtes de bœuf grillée

**Temps de garde :** 10 ans

**Température de service :** 19°C

**Récompenses :**

- Noté 16/20 par Jancis Robinson 2019
- Noté 2 étoiles par 1001 Dégustations 2020