

Vignoble Alain IGNACE



AOC VACQUEYRAS ROUGE

Sous la robe

La cuvée sous la robe se caractérise par la mise en cuve de 2 cépages à maturité identique.

La fermentation s'effectue sur 12 jours afin d'obtenir fruité et élégance. cette cuvée s'est épanouie durant 9 mois dans des fûts de 1 vin.

Cépages : syrah, grenache, mourvèdre.

La robe profonde, grenat invite à la découverte.

Nez de fruits noirs, mûres sauvage, prune, attaque en bouche puissante, tanins ronds et riches. ensemble gourmand sur fruits mûrs.

Accord : canette au poivre, civets de lapins aux olives noires, viandes rouges et gibiers.