

# La “Cuvée du Château” Vacqueyras Rouge 2019



Production : 75 000 bouteilles.

Cépages :

- 70% Grenache
- 10% Mourvèdre
- 10% Syrah
- 10% Cinsaut

Terroir : Argilo – Calcaire – Caillouteux

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

Élevage : Cuves inox – Barriques et demi-muids pendant 12 mois.

Degré d’alcool : 14,5° .

Dégustation : Robe rubis. Nez puissant et généreux évoquant les fruits rouges.

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 :

- Côte de bœuf grillée.
- Daube Provençale

Temps de garde : 10 ans

Température de service : 19°c