

VACQUEYRAS

« Carmin Brillant »

Données Techniques :

- 60% de Grenache, 40% de Syrah
- Age des vignes : 40 à 100 ans
- Vendange manuelle avec tri, éraflage à 100%
- Fermentation alcoolique avec nos levures indigènes
- Remontages et délestages en fonction de la dégustation
- Cuvaison longue (environ 2 mois), décuvage et pressurage
- Elevage en barrique française de 1 à 2 vins de plus de 15 mois avec soutirages et remises des lies en suspension
- Finition en cuve tronconique bois avant mise en bouteille.
- Affinage en bouteille de 6 mois minimum avant la commercialisation
- Potentiel de garde : 10-12 ans

Données analytiques :

- Acidité totale : 3.77 g/l d'H₂SO₄
- Acidité Volatile : 0.55 g/l d'H₂SO₄
- Sucres réducteurs : 1.00 g/l
- pH : 3.72
- TAV : 14.09 %
- Malo : faite à 100%

Commentaire de dégustation :

Robe concentrée, grenat. Nez intense, sur le fruit frais, avec une note boisée. Un vin très pur, très tendre, très souple grâce à la fraîcheur fruitée. Un style harmonieux, élégant. Sa texture fine l'oriente vers une gastronomie raffinée.