

## Fiche Technique Fruit Sauvage 2019 AOP Vacqueyras



**Couleur :** Rouge

**Cépage :** 60% Grenache, 40% Syrah

**Âge des vignes :** 20 à 70 ans

**Culture :** Biologique depuis 1989

**Sol :** argilo-calcaire de l'oligocène 24 Millions d'année

**Vendange :** manuelle avec tri, éraflage à 100%

**Rendement :** 28 hl/ha

**Production :** 21 300 bouteilles

**Type de vinification :** Fermentation alcoolique avec nos levures indigènes. Remontages et pigeages en fonction de la dégustation. Cuvaision, Infusion longue 50 jours, décuvage et pressurage.

**Elevage :** Elevage de plus de 12 mois en cuve tronconique bois et béton. Affinage en bouteille avant la commercialisation

**Dégustation optimale :** 5 à 7 ans

**Bouteille :** 50cl, 75 cl, 150cl

**Température de service :** 18°

**Mise en bouteille au domaine :** 02/06/2019

**Données analytiques :**

Acidité totale : 3.19 g/l d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

Acidité Volatile : 0.41 g/l d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

Sucres réducteurs : 0.31 g/l

pH : 3.72

TAV : 14.32 %

SO<sub>2</sub> : 62 mg/l

Malo : faite à 100%

**Dégustation :** Robe grenat jeune. Nez est en accord avec de suite des fruits rouges et noirs classiques (mure, cassis, cerise, myrtille) mais montre aussi rapidement sa classe et son origine avec des notes très nobles de ronce, sous-bois, poivre gris finissant par une belle fraîcheur mentholée ; il annonce également un beau futur bouquet tertiaire. La bouche est raccord, très fraîche et dynamique, fringante, sur les mêmes fruits noirs gourmands accompagnés de nuances exotiques d'agrumes murs et d'épices douces. Cette gourmandise est très agréable maintenant mais cache un vrai potentiel d'évolution avec une garde garantie par une réelle et belle structure tannique très fine et enrobée. La longueur est magnifique avec une salinité très engageante.

**Alliance gastronomique :** Tapenade de Nyons et mures, Travers de porc croute moutarde et miel, Saint Pierre sauce chorizo et piments d'espelette, Comté fruité de printemps...

