



Cuvée Prestige

A.O.P Vacqueyras Rouge

Vignoble

18 Hectares situés sur la commune de Vacqueyras, sur un terroir de marnes argileuses et galets roulés.

Cépages

Grenache et Syrah.

Rendement

35 hl/ha

Vendange & Vinification

Vendange manuelle, éraflée, cuvaison longue de 30 jours à basse température. Remontages journaliers et pigeages.

Élevage

Cuve béton pendant 8 mois puis mise à l'élevage en barrique de chêne Français pendant 12 à 14 mois.

Production

Environ 2000 bouteilles de 75cl.

Dégustation

Robe d'un noir intense, ce vin est la belle combinaison de cépages très expressifs, quelques notes de fruits noirs mûrs viennent équilibrer le côté boisé et vanillé. Les tannins se fondent avec le temps. À garder au moins 10 ans pour les plus patients. À déguster autour des 16°.