

Les 2 monardes

Cuvée emblématique du domaine, "Les 2 monardes" est un vin d'assemblage qui montre à merveille la complémentarité de 2 cépages principaux: le grenache et la syrah.



Informations :

Appellation :	Vacqueyras rouge
Viticulture :	certifiée « Agriculture Biologique »
Sols :	Safres et Marnes sableuses
Cépages :	Grenache noir 60 %, Syrah 30 %, Cinsault, Mourvèdre
Age moyen des vignes :	45 ans
Mode de conduite :	Gobelet méditerranéen et Cordon de Royat
Rendement :	30 hl / ha
Prod. annuelle moyenne :	35 000 bouteilles

Vinification :

Vendange manuelle avec tri sur table, éraflage total.

Fermentation avec levures indigènes.

Macération de 15 à 18 jours.

Elevage 18 mois en cuves (50 %) et fûts de chêne (50 %).

Mise en bouteilles sans collage ni filtration.



Conseils de dégustation :

Vin de table, il s'exprimera le mieux en accompagnement de plats à base de canard, d'agneau et de champignons.

Vin de semi-garde, nous recommandons de le consommer dans les 8 ans suivant la récolte.