

« La Font de Papier » VACQUEYRAS



« La Font de Papier » VACQUEYRAS « La Fontaine des Papes »

Terroir : Terrasses caillouteuses calcaires.

Climat : Chaud et sec, ensoleillement particulièrement important.

Cépages : Grenache : 80 %
Syrah, mourvèdre et autres cépages : 20 %

Vinification : Traditionnelle en cuves ciment, avec maîtrise des températures.

Température de vinification : autour de 29° - 32°.
Durée de macération : 18 à 25 jours.
Travail du vin par remontages et soutirages.
Pas de collage, ni de filtration.

ROUGE : Robe d'une belle couleur grenat profonde.
Vin typé, marqué par son terroir, charnu au palais.

Il se caractérise par des saveurs de fruits mûrs et de notes réglissées.

Accords mets et vins :

Il accompagne généreusement les viandes cuisinées. La daube provençale, l'épaule d'agneau farcie, les terrines, le poulet fermier aux herbes ou le lapin à la tapenade.

Nota bene : propriété en agriculture biologique depuis toujours - mention Ecocert depuis 1989.