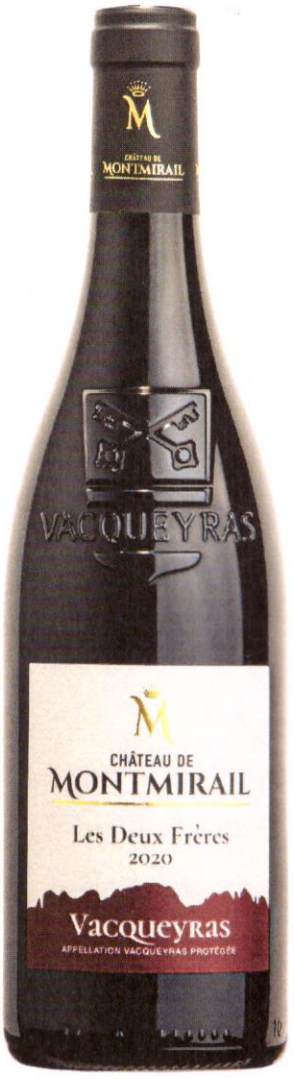
CHÂTEAU DE
MONTMIRAIL

Producteur récoltant depuis 4 générations



AOC VACQUEYRAS

Deux Frères

- **Terroir** : argilo-calcaire
- **Cépages** : 70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre
- **Vinification** : vinification traditionnelle, 20 jours de macération en cuve, remontage quotidien, contrôle des températures, élevage en cuve
- **Température de service** : 18° C
- **Alliance mets et vins** : ce Vacqueyras traditionnel, aux arômes de fruits rouges et de réglisse, accompagnera en toutes occasions rôtis et fromages
- **Garde** : entre 4 et 10 ans

SCEV ARCHIMBAUD BOUTEILLER
Philippe et Sylvie Bouteiller
204 cours Stassart 84190
VACQUEYRAS - FRANCE
Vignerons depuis 4 générations
Tél : +33(0)4 90 65 86 72
contact@chateau-de-montmirail.com

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

vigneron indépendant