



## Premier Vin

A.O.P Vacqueyras Rouge.

### Vignoble

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

### Cépages

Vieux Granches et Mourvèdres.

### Rendement

35 hl/ha

### Vendange & Vinification

Vendange manuelle, éraflée, cuvaïson de 20 à 30 jours à basse température. Pigeages uniquement.

### Élevage

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

### Production

Environ 1500 bouteilles de 75cl.

### Dégustation

Ce vin a été pensé suite à l'entrée de Claire au sein du domaine familial. Il rend également hommage aux vieux Grenaches de nos Vacqueyras.

Ce vin est explosif et il s'en dégage une multitude d'arômes. On y retrouve de notes de grenade, cassis et de cerise. Sa robe est d'un noir intense et laisse présager une longue garde, entre 5 et 10 ans. À déguster autour des 16°.