



DOMAINE
LA GARRIGUE

AOP Vacqueyras Rosé

Douce Impatience



Cépages : Grenache, Cinsault et Syrah.

Le pourcentage de chaque cépage dépend du millésime et de l'inspiration du moment.



Vinification : Récolte entièrement manuelle, pas d'éraflage, foulage à la réception.

Moitié pressurage direct (pressoir pneumatique), moitié saignée de cuve, là encore tout dépend l'année.

Débourage à froid, fermentation longue à basse température, élevage en cuve, pas d'élevage en barrique.



Dégustation :

Visuel : La Robe est peu soutenue, limpide et brillante.

Le nez est puissant et complexe. On découvre un côté fruité avec une bonne intensité.

La bouche est fruitée et gourmande, avec une belle fraîcheur.



Température de service :

A déguster entre 9 et 10 degrés



Potentiel de Garde : 1 an.



Douce impatience est un rosé qui porte bien son nom, nous sommes impatients de le déguster !

C'est un vin à partager entre amis à l'apéritif ou autour d'un barbecue ou encore, lors d'une soirée pizzas.

Il sublimera aussi un plat provençal (papeton d'aubergine), ou un plat épicé (fajitas, couscous) ou d'autres plats méditerranéens comme la paella Valenciana par exemple. La garde n'est pas ce que l'on recherche sur ce type de vin. Il faut le déguster et se faire plaisir quand il est jeune.

Il sublimera un rosbeef, un sauté de lapin aux pruneaux, un rôti de canard...