



VACQUEYRAS ROUGE

Cuvée “A l’Ombre du Château” 2023

Assemblage : Grenache noir 70%, Cinsault 10%, Mourvèdre 10%, Syrah 10%

Terroir : Argilo - Calcaire - Caillouteux

Teneur en alcool : 14.5 % vol.

Vinification : Récolte manuelle, égrappage total, macération de 4 à 5 semaines

Élevage : Cuves inox et demi-muids pendant 18 mois.

Dégustation :

Nez expressif et intense, il dévoile des arômes de fruits noirs bien mûrs (cassis, mûre), subtiles notes d'épices douces, de garrigue et une touche légèrement poivrée. L'attaque est ample et généreuse, belle richesse fruitée et une structure tannique déjà soyeuse.

On retrouve des notes de réglisse et de thym et une pointe de cacao en finale.

Parfait pour accompagner des viandes grillées, un agneau aux herbes de Provence ou un plateau de fromages affinés.

Service : Pour apprécier toutes ses nuances, il est recommandé de le servir à une température entre 16-18°C.

Label viticole : HVE (Haute Valeur Environnementale).

