

« LA FONT DE PAPIER »

VACQUEYRAS
(Cône de la Font des Pâpes)



Terroir : Sables fin argileux du « Cône de la Font des Pâpes », époque Quaternaire.

Climat : Chaud et sec, ensoleillement particulièrement important.

Cépages : Grenache : 80 %
Mourvèdre : 20 %

Vinification : Traditionnelle en cuves ciment.
Température de vinification : autour de 30° - 32°.
Durée de macération : 20 à 25 jours.
Travail du vin par soutirages.
Pas de collage, ni de filtration.

ROUGE : Robe d'une belle couleur grenat profonde.
Vin tonique, marqué par son terroir, charnu au palais.
Il se caractérise par des saveurs de fruits mûrs.
Ample et persistant en bouche.
Conservation : 8 à 12 ans.

ACCORDS METS ET VINS :

Le Vacqueyras « La Font de Papier » 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.