



# VACQUEYRAS ROUGE

## Cuvée “Vertige des Gouttes” 2019

**Assemblage** : Grenache noir 60%, Mourvèdre 40%

100% Vieilles Vignes de + de 50 ans.

**Terroir** : Argilo - Calcaire - Caillouteux

**Teneur en alcool**: 14.5 % vol.

**Vinification** : Après un égrappage total, la période de fermentation se fait sur 5 semaines.

**Élevage** : Demi-muids pendant 24 mois.

**Potentiel de garde** : 10 - 15 ans

**Dégustation** : Arômes de fruits noirs, poivre noir et de violette nez élégant, arômes de violette Bouche généreuse, soyeuse et gourmande notes de cerise, tanins fondus, gourmande. Il accompagne parfaitement les viandes rouges, les gibiers mais également les fromages

### **Récompense** :

- Médaille d'Argent au Concours Des Grands Vins de France à Mâcon 2022

