

  
CHÂTEAU DE  
**MONTMIRAIL**

*Producteur récoltant depuis 4 générations*



## AOC VACQUEYRAS

### *Deux Frères*

- **Terroir** : argilo-calcaire
- **Cépages** : 70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre
- **Vinification** : vinification traditionnelle, 20 jours de macération en cuve, remontage quotidien, contrôle des températures, élevage en cuve
- **Température de service** : 18 /20° C
- **Alliance mets et vins** : ce Vacqueyras traditionnel, aux arômes de fruits rouges et de réglisse, accompagnera en toutes occasions rôtis et fromages
- **Garde** : entre 4 et 8 ans
- **Visuel** : robe rubis intense
- **Nez et bouche** : fruits rouges et épices avec quelques notes de réglisse



**SCEV ARCHIMBAUD BOUTEILLER**

**Philippe et Sylvie Bouteiller**

204 cours Stassart 84190

VACQUEYRAS - FRANCE

Vignerons depuis 4 générations

Tél : +33(0)4 90 65 86 72

[contact@chateau-de-montmirail.com](mailto:contact@chateau-de-montmirail.com)



  
CHÂTEAU DE  
**MONTMIRAIL**

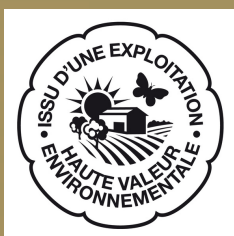
*Since 4 generations*



## AOC VACQUEYRAS

### *Deux Frères*

- **Soil** : clay-limestone
- **Grape variety** : 70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre
- **Wine-making** : Traditional. The grapes are selected, destemmed and crushed. The vatting time is around 15 days. The must is pumped-over every day in order to extract colours and tannins, and to oxygenate the yeasts. This wine is aged in tanks for 12 months before being bottled.
- **Tasting** :
  - **Visual examination** : brilliant ruby colour
  - **Nose** : powerful red fruits aromas
  - **Mouth** : full-bodied, red fruits and spices intense aromas
- **Servicing temperature** : 18° C
- **Best dishes to be served with this wine** : red meat, game (with feathers) and cheese
- **Ageing time** : 4 to 8 years



**SCEV ARCHIMBAUD BOUTEILLER**

**Philippe et Sylvie Bouteiller**

204 cours Stassart 84190

VACQUEYRAS - FRANCE

Vignerons depuis 4 générations

Tél : +33(0)4 90 65 86 72

[contact@chateau-de-montmirail.com](mailto:contact@chateau-de-montmirail.com)

