

# AOP VACQUEYRAS ROUGE 2024



**Cépage** : 80% Grenache - 15% Syrah - 5% Mourvèdre

**Rendement** : 28 Hl/ha

**Récolte** : Manuelle. Récolte à bonne maturité.

**Vinification** : égrappage, macération à froid, fermentation sous contrôle des températures, remontage et délestage. Longue cuvaison de 26 jours. Pressurage pneumatique.

**Elevage** : cuve béton & cuve inox.

**Dégustation** : **L'Œil** : Couleur rouge grenat profond. **Le Nez** : Senteurs de framboise compotée, de biscuit cannelle et de caramel. **La bouche** : Enveloppante dès l'attaque, dotée de la sucrosité attendue et garnie de tannins fondus, la bouche fait preuve d'un savant équilibre, que renforce une élégante finale réglissée.

**Conservation** : 7 à 9 ans

**Accord Mets Vins** : à déguster à température ambiante et à déboucher quelques heures avant la dégustation. Ce vin s'accordera avec une volaille légèrement grillée accompagnée de figes rôties... un délice !

