DOMAINE
LA GARRIGUE



AOP Vacqueyras Rouge

Albert et Camille

Cépages : 80 % Grenache, 10 % Syrah,
5 % Mourvèdre, 5 % Cinsault.

Vinification : Récolte entièrement manuelle,
éraflage partiel, foulage à la réception.
Vinification en cuves bétons, remontages
et délestages pendant la fermentation alcoolique,
température maximale 24 degrés.
Élevage en cuves bêtons. Cuvaison longue.

Dégustation :
Visuel : La robe est soutenue, limpide et brillante.
Nez : Le nez est d'une belle intensité.
Bouche : La bouche est complexe, ronde avec une belle longueur.

Température de service : A déguster à 18 degrés.

Potentiel de Garde : 7 ans.

« Albert et Camille » est un hommage à nos grands parents. Ce vin est comme eux, il est tout en simplicité et générosité. Il sublimera une selle ou un gigot d'agneau, une joue de bœuf aux cèpes, un tournedos au foie gras...

Domaine LA GARRIGUE - BERNARD et Fils Vigneron exploitant 84190 Vacqueyras - France
Tél. +33 (0)4 90 65 84 60 - mail : info@domaine-la-garrigue.fr - web : www.domaine-la-garrigue.fr