



DOMAINE
LA GARRIGUE

AOP Vacqueyras Rouge

Cuvée de l'Hostellerie



Cépages : 75 % Grenache, 25 % Syrah.



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 bétons. Cuvaision longue.



Dégustation :

Visuel : La robe est très soutenue, limpide et brillante.
Nez : Le nez est très puissant et complexe.
Bouche : Vin frais, généreux et rond.



Température de service : À déguster à 18°



Potentiel de Garde : 7 ans



La Cuvée de l'Hostellerie, grande classique du Domaine, elle reste une valeur sûre. Indémorable, elle a traversé les années sans prendre une ride. Son assemblage fait de ce vin son caractère. Il lui permet d'accompagner des plats généreux, des gibiers, pavé de biche, canard aux figues, daube provençale...