

VACQUEYRAS LES PIERRES CHAUDES

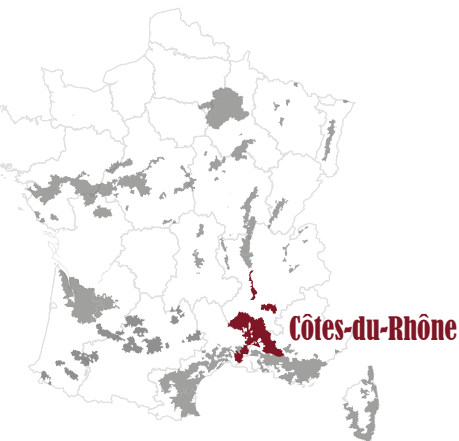
AOC rouge

Côtes du Rhône

La Vallée du Rhône est le passage privilégié entre le monde méditerranéen et l'Europe septentrionale, elle déploie ses vignobles depuis 2000 ans.

Des vins souples, frais, aromatiques, et également, des vins riches, complexes, souvent élevés en fûts et de bonne capacité de vieillissement, on trouve de nombreux styles.

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée



Entre terrasses escarpées, petits massifs boisés et large plateau de Garrigues, Vacqueyras se décline en trois couleurs. Protégé par les Dentelles de Montmirail qui surplombent le village, le vignoble de Vacqueyras bénéficie d'une diversité de sols et de terroirs qui confèrent à ses vins, une belle richesse aromatique.

LOUIS FFRE



Cépages

Grenache, Syrah et Mourvèdre



Elaboration - Vinification

Vinification et élevage traditionnels.



Dégustation

Notre Vacqueyras a une robe profonde, d'un joli rouge à nuance rubis. Au nez, il révèle des senteurs de fruits rouges et de cacao. La bouche, dominée au début par les épices, s'allège ensuite sur des notes de caramel et de garrigue. Ce vin aux tanins fins et puissants est tout en rondeur et révèle une belle longueur.



Accords mets et vins

Servi entre 16 et 17°C il fera merveille avec des viandes grillées, viandes en sauce, gibiers et fromages.



Garde

De 5 à 10 ans

