VIDAL-FLEURY

## Vidal-Fleury

# Vacqueyras

Vin rouge, sec, de garde, le Vacqueyras offre charpente, complexité et puissance. À la fois majestueux et raffiné, il supporte aisément le poids des années.

Millésime : 2019

Couleur : Rouge

**Non disponible à la vente en ligne**

### VACQUEYRAS ROUGE

Niché aux pieds des Dentelles de Montmirail, dans la vallée du Rhône méridionale, le vignoble de Vacqueyras exprime une belle richesse aromatique que lui confère la diversité de ses sols et de ses terroirs.

### ACCORDS METS & VINS :

Viande rouge, Charcuterie, Barbecue, Viande froide, Fromage

### DISTINCTIONS :

Robert Parker : 90 / 100 - Vinous : 90 / 100 - Bettane et Desseauve : 15 / 20

| | |
|---|---|
| Grenache Noir | Apparence : rouge lumineux et jeune, quelques éclats bleutés et noirs. |

Un nez qui présente des arômes de mûre, garrigue, romarin et une touche de violette. Une bouche d’épices, et fruits noirs avec des tannins présents, soyeux et légèrement serrés sur la finale.

Longue macération traditionnelle : 2 semaines pour le Grenache et 3 semaines pour la Syrah et le Mouvèdre. Au début, beaucoup de délestages. Une fermentation avec des levures indigènes et une macération à température contrôlée (30°C). Fermentation malolactique complète. Clarification naturelle et stabilisation par soutirages successifs, une filtration (tangentielle), absence de collage.

Élevage sur lies d’abord en cuves puis en foudres pendant 6 mois. Vieillissement en bouteille : au moins 3 mois avant expédition.

| TEMPÉRATURE | OUVERTURE | CONSERVATION |
|---|---|---|
| 18 °C | 2h | 10 ans |