VIDAL-FLEURY

Vidal-Fleury

Vacqueyras

Notre cuvée est issue de raisins cultivés sur les terrasses alluvionnaires des « Garrigues », leurs sols sont composés d'une matrice argilo-calcaires et de galets roulés. Le climat de l'appellation Vacqueyras est de type méditerranéen, sous l'influence du mistral.

Millésime : 2021

Couleur : Rouge

Non disponible à la vente en ligne

VACQUEYRAS ROUGE

Le millésime 2021 a été marqué par la fraicheur. Mai et juin, moins chauds qu'à l'accoutumée, ont retardé la floraison. Les rayons de soleil estivaux ont apporté la chaleur nécessaire pour enrichir les raisins de sucres et d'arômes. Puis, les élevages minutieux, adaptés à chaque vin et chaque terroir ont fait ressortir tout le potentiel de nos cuvées.

ACCORDS METS & VINS :

A déguster avec une côtes de bœuf et ses légumes grillés, un agneau au curry ou encore un tians de légumes.

DISTINCTIONS :

Grenache Noir	Robe rouge foncés aux reflets pourpre.

Le nez est marqué par les fruits noirs, la réglisse et quelques notes de romarin.
La bouche est riche et volumineuse. Les tanins, présents et soyeux apportent une belle structure en bouche. La finale révèle des notes de cerise et de garrigue.

Vinification en vendanges égrappées, fermentation alcoolique sous température contrôlée.

La cuvaison dure trois à quatre semaines selon le cépage, puis le vin est élevé en foudres pendant environ un an et demi avant d’être mis en bouteille.

TEMPÉRATURE	OUVERTURE	CONSERVATION
18 °C	2h	5 à 10 ans