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 : 2023

Couleur : Rouge

Non disponible à la vente en ligne

VACQUEYRAS ROUGE

L'hiver et le printemps ont été plus frais que les derniers millésimes et marqué par le retour des pluies. Le joli mois de mai a permis que la floraison se déroule idéalement et le soleil de juin a séché et réchauffé les vignes. Les raisins ont gagné en maturité en douceur, avec des nuits fraîches. Août et ses températures caniculaires ont accéléré les processus de maturation, les raisins ont acquis rapidement toutes les qualités nécessaires pour faire de belles 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 :

Jeb Dunnuck 90-92/100
Jancis Robinsson 15./20

 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