

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 : 2024

Couleur : Rouge

Non disponible à la vente en ligne

VACQUEYRAS ROUGE

Le printemps a offert des pluies régulières et abondantes, le retour de la chaleur en été associée au Mistral ont permis un beau développement des grappes, dans les meilleurs conditions. Les amplitudes thermiques ont offerts aux ceps de vignes des nuits fraîches et des journées douces et ensoleillées, gagent du développement d'un bel équilibre et des plus beaux arômes !

Date de début des vendanges : 8 septembre.

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 88-90/100

Jancis Robinson 14.5/20



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

18 °C

OUVERTURE

2H

CONSERVATION

5 à 10 ans