



DOMAINE DE
LA TÊTE NOIRE

AOP Vacqueyras

Vacqueyras 2017 - 75 cl

Vin biologique



Notre vacqueyras offre un nez frais aux arômes de fruits à noyaux et de violette. La bouche est gourmande et épicée, soyeuse avec des tanins élégants et une belle fraîcheur fruitée. Idéal avec un Osso Bucco, un Goulasch de boeuf et un fromage Epoisses.

60% Grenache noir, 25% Syrah et 15 % Mourvèdre

Température de service : 16-18°C

Appellation : AOC Vacqueyras

Type : rouge

Nombre de cols produits : 7 000

Superficie plantée : 6.75 ha

Densité de plantation : 4 500 pieds/ha

Rendement : 35 hl/ha

Âge moyen des vignes : 35 ans



Vendanges manuelles

Terroir : Argile rouge caillouteuse et sol sablo-limoneux.

Vinification : Egrappage total, cuvaïson 3 semaines, vinification en cuves inox, vinification traditionnelle avec remontage et délestage.

Elevage : 18 mois en cuve inox

Teneur en alcool : 13° vol.

Labels viticoles : AB Agriculture Biologique

Allergènes (sulfite) : Contient des sulfites

Allergènes (oeuf) : Ne contient ni oeuf ni produit à base d'oeuf

Allergènes (lait) : Ne contient ni lait ni produits à base de lait

