DOMAINE DE
LA TÊTE NOIRE

Cru AOP Vacqueyras

Vacqueyras - 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, cuvaison 3 semaines, vinification en cuves inox, vinification traditionnelle avec remontage et délestage.
Elevage : 18 mois en cuve inox

Teneur en alcool : 15° 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