



AOP Vacqueyras

Magnum Vacqueyras - 150 cl

Vin biologique



Cette cuvée Confidentielle, issue des plus vieilles vignes du domaine, est proposée uniquement en magnum dont seuls 200 flacons ont été produits. On peut ici découvrir un vin robuste, savoureux, et complexe. Un Vacqueyras gorgé de soleil, avec ses notes doucement épicées qui saupoudrent une délicate compotée de fruits noirs à noyaux bien mûrs.

60% Grenache noir, 20% Syrah et 20 % Mourvèdre

Température de service : 16-18°C

Appellation : AOC Vacqueyras

Type : rouge

Nombre de cols produits : 200

Superficie plantée : 0.25 ha

Densité de plantation : 4 500 pieds/ha

Rendement : 15 hl/ha

Âge moyen des vignes : 100 ans

Vendanges manuelles

Terroir : Argile rouge caillouteuse et sol sablo-limoneux.

Vinification : Egrappage total, cuvaison 3 semaines, vinification en cuves inox.

Elevage : 18 mois en cuve inox

Teneur en alcool : 14.5° 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