

AOP VACQUEYRAS rouge BEAUMIRAIL

Gigondas
LACAVE
LES VIGNERONS DE GIGONDAS



Une superbe robe rouge profond. Dès le 1^{er} nez, il nous dévoile tout son panache. Sa trame aromatique nous parle de concentration et de soleil avec de la mûre, cassis et cerises noires, puis après aération, on découvre des notes plus fraîches et acidulées de myrtille et de prune.

Son attaque franche nous séduit par sa mâche friande et soyeuse. Les tanins, délicats, se fondent dans la richesse de la matière. La finale aromatique se compose d'abord de notes dans un style épice de muscade et de girofle, puis développe un parfum subtil de violette et de zan venant clore la dégustation. Profitez dès maintenant de sa jeunesse et sa fraîcheur sur une cuisine simple et ensoleillée.

Température de service: 16-17°

Garde: Tout de suite et dans les 3 à 4 ans.

Accords mets et vins: Cocotte de légumes. Cailles aux cerises et au poivre de Setchouan. Salade de bœuf mariné aux herbes de Provence. Plateau de fromages.

**PROPRIÉTAIRES
RÉCOLTANTS
MIS EN BOUTEILLE
À LA PROPRIÉTÉ**

Situation: sur la commune de Vacqueyras, au sud du vignoble de Gigondas, surplombé par les Dentelles de Montmirail.

Sols et terroirs: sols alluvionnaires sur des coteaux et vastes terrasses.

Cépages:

63% Grenache noir

24% Syrah

13% Mourvèdre et Cinsault

Vinification traditionnelle.

Eraflage total à réception de la vendanges. Macération pré-fermentaire à froid (18°C).

Longue cuvaison. Maîtrise des températures. Délestages, pigeages manuels, remontages quotidiens.

Elevage: hors bois.