

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 : 2022

Couleur : Rouge

Prix : 22,00 €

VACQUEYRAS ROUGE

Le millésime 2022 a connu un hiver assez doux et sec, la chaleur s'est installée tôt dans la Vallée du Rhône donnant à la vigne une belle croissance au printemps. L'été a connu une sécheresse marquée et quelques pluies bien placées mi-août sont venues apporter l'eau nécessaire pour produire des raisins de belle qualité, gorgés de sucre et d'arômes.

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 :



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