



DOMAINE DE  
  
LONGUE TOQUE

## Vacqueyras

2019

"Robe d'un grenat profond. Bouquet complexe de fruits noirs mûrs, de fève de cacao, de tapenade, d'épices et de garrigue. Un vin avec une texture ronde et charnue, une belle minéralité ainsi qu'une finale élancée et complexe. Dégustation mars 2024."

### Millésime

Les vendanges 2019 ont quelque peu tardé et ont été différées d'une dizaine de jours par rapport à 2018. Malgré une saison particulièrement chaude, le vignoble n'a pas souffert des températures extrêmes grâce, notamment, aux réserves engendrées par les fortes pluies de l'automne. Les orages en juillet et août ont permis à la vigne de boucler son cycle de maturation et de nous offrir des raisins d'une qualité exceptionnelle, avec des acidités remarquables.

### Cépage(s)

50% Grenache, 50% Syrah

### Terroir

La majorité des raisins provient des doux vallons, formés de safres et de marnes du Miocène et revêtus de colluvions, au nord-est de l'appellation. Une partie des Syrah est issue de la terrasse alluvionnaire des "Garrigues", recouverte de galets roulés du quaternaire, à l'ouest. Ces éléments naturels apportent équilibre et finesse des tanins ainsi qu'une palette aromatique complexe allant de la framboise à la violette en passant par des touches épiciées de réglisse et de poivre blanc.

### Vinification

Vendange de la Syrah à partir du 16 septembre et du Grenache du 19 sept. De légers remontages durant la période de macération de 22 jours ont permis d'extraire des tanins d'une remarquable finesse. Le contrôle parfait des températures (25/26°C) durant la phase de fermentation a révélé des arômes de fruits rouges d'une extrême élégance. **Elevage** en cuve pour une durée de 9 mois. Mis en bouteille le 22 juillet 2020. 23 093 bouteilles et 391 magnums produits. Vin Vegan.



### RÉCOMPENSES

**90 pts** En Magnum 07/2025  
**92 pts** Jeb Dunnuck  
**16+** Jancis Robinson

### Accords & Service

Entrecôte aux échalotes, civet de chevreuil, tadjine végétarienne, forêt noire.  
Ouvrir une heure avant de servir entre 13-15°C - Optimum de dégustation : 2024 - 2030