



Vacqueyras

2015

"Floral, fruits noirs pour une bouche soyeuse, juteuse dans sa texture. Finale longue et agréable." Anthocyanes.fr – Février 2017"



Millésime

Des conditions climatiques idéales jusqu'aux vendanges, un état sanitaire impeccable et des rendements satisfaisants : le millésime 2015 démontre dès à présent un potentiel incroyable et s'annonce comme l'un des meilleurs de ces dernières années. Récolte entre le 11 et le 30 septembre 2015.

Cépage(s)

60% Grenache, 40% Syrah

Terroir

Grenache et Syrah sont issus de la terrasse alluvionnaire quaternaire des "Garrigues" à l'ouest de l'appellation. Cette épaisse couche géologique de galets, de graviers calcaires et d'argiles rouges confère au vin sa puissance aromatique.

Vinification

Les grappes sont éraflées et foulées. Remontages et délestages en alternance pendant la phase de macération. 1/3 de l'assemblage est élevé 15 mois en pièces de chêne Laurus de 275 litres (fûts neufs et 1 vin).

Quantité produite : 7 588 bouteilles et 330 magnums
Date de mise en bouteille : le 29 septembre 2017

Accords & Service

Risotto aux truffes

Tournedos à la Moelle

Servir autour de 13-15°C. Ouvrir environ 1 heure avant de déguster

Optimum de dégustation : 2018-2026

RÉCOMPENSES

91-93 pts Vinous

90-92 pts Wine Advocate

16/20 Jancis Robinson

16/20 Anthocyanes