

Vacqueyras

2019

"Belle robe rouge dense et profonde aux reflets violine. Le nez, dense et complexe, se découvre sur des notes de crème de mûre, légèrement mentholées. Puissant, ample et généreux, en bouche, soutenu par une trame tannique se prolongeant sur une finale longue aux arômes de tapenade noire. (Dégusté le 1/10/2024)."



RÉCOMPENSES

91 pts Wine Enthusiast 04/2023
94 pts Jeb Dunnuck 01/2022
*****(*)** John Livingstone Learmonth 11/2021
16,5/20+ Jancis Robinson 11/2020
91 pts Decanter 10/2020

Millésime

L'année 2019, si particulière sur le plan climatique, nous offre encore une fois un grand millésime. En effet, grâce aux températures favorables de février/mars et aux réserves d'eau importantes engendrées par les fortes pluies de l'automne 2018, le vignoble a parfaitement résisté à la chaleur et à la sécheresse de l'été. Le mois de septembre, avec ses journées ensoleillées et ses nuits fraîches, a permis aux grappes de se développer harmonieusement pour arriver aux vendanges à pleine maturité et dans un état sanitaire irréprochable. La qualité exceptionnelle du millésime se confirme à la dégustation...

Cépage(s)

65% Grenache, 35% Syrah

Terroir

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

Vinification

Début des récoltes le 6 septembre 2019 pour les Syrah, le 17 septembre pour les Grenache. La cuvée est élevée 13 mois en pièces de chêne Laurus de 275 litres (2 et 3 vins).
Date de mise en bouteille : le 9 Juin 2021
Quantité produite : 2 938 bouteilles, 116 magnums.
Vin Vegan

Accords & Service

Côte de boeuf
Côtelette d'agneau grillée
Servir autour de 13-15°C. Ouvrir environ 1 heure avant de déguster
Optimum de dégustation : 2021-2029