

## Gourmandise & Souplesse



### Informations :

Appellation :	AOC Vacqueyras Rouge
Viticulture :	certifiée « Agriculture Biologique »
Lieux-dits :	Les Ramières
Sols :	argilo-sableux
Cépages :	Grenache noir 60 %, Syrah 20 %, Cinsault 20 %
Age moyen des vignes :	30 ans
Mode conduite :	Cordon de Royat
Rendement :	32 hl/ha
Prod. annuelle moyenne :	7 000 bouteilles

### Vinification :

Vendange manuelle. Eraflage total. Fermentation avec levures indigènes.  
Macération de 12 jours.  
Elevage 9 mois en cuves.

### Conseils de dégustation :

Vin très accessible, il est préférable de le consommer sans sa jeunesse (3 ans) pour profiter au maximum de sa gourmandise.  
Il accompagnera parfaitement les viandes rouges grillées.

