

C 945

DOMAINE LA
MONARDIÈRE

Isoler une parcelle de vignes au caractère unique pour en restituer une émotion, une couleur, une énergie particulière.



Informations :

Appellation :	AOP Vacqueyras Rouge
Viticulture :	Certifiée « Agriculture Biologique »
Lieux-dits :	Terroir de Safres du lieu-dit Les Ramières
Cépages :	Grenache Noir
Age moyen des vignes :	Parcelle de Grenache Noir plantée en 1951
Rendement :	17 hl / ha

Vinification :

Vendange manuelle
Eraflage partiel. Levures indigènes. Vinification minimaliste.
Elevage d'1 an en demi-muids usagés (fûts de chêne de 600l.)
Mise en bouteille d'une production de 3.110 bouteilles pour le millésime 2019 et 3048 bouteilles en 2022



Conseils de dégustation :

Dotée d'un toucher de bouche particulier, entre finesse et gourmandise, C945 se caractérise par la recherche de justesse de maturité et d'expression aromatique accomplie. Un vin à déguster dans sa jeunesse ou à sublimer par quelques années de garde.