

# Vacqueyras

2015

## ASSEMBLAGE

60% Grenache, 30 % Syrah, 10% Mourvèdre

## TERROIR

La Syrah provient de terroirs argilo-calcaire et d'alluvions d'argiles.

Les vieilles vignes de Grenache (plus de 60 ans) sont plantées sur des terrasses de galets roulés.

Mourvèdre centenaires sur terrasses alluviales.

## VINIFICATION

Le grenache est vinifié et élevé en petites cuves béton.

Les Syrah sont vinifiées en cuves puis, après la fermentation malolactique, élevées en fûts de chêne d'un vin durant 12 mois.

Les Mourvèdre élevés en fût de trois vins.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** 14-15°C

**POTENTIEL DE GARDE** 5 à 7 ans

## ACCORDS METS ET VINS

Agneau de 7 heures - Tajine d'agneau aux pruneaux - Magret de canard et pêches poêlées - Rôti de porc à la sauge

## EVALUATION

### 91-93/100 PARKER

« One of the standouts in the portfolio is the 2015 Vacqueyras and it's a full-bodied, charming, even sexy blend of 60% Grenache, 30% Grenache and 10% Mourvèdre that's aged in a combination of one- to three-year-old barrels. Giving up loads of black raspberries, plums, spice box and garrigue, it hits the palate with an expansive, rounded and ripe profile that just begs to be drunk. I expect it will benefit from a year or two of bottle age and shine through 2025. »

### 91/100 SUCKLING

This has a rich, supple and settled feel, after a couple of years of bottle age, delivering a grounded, red-plum and berry style that holds quite good length. Drink now.



ROUGE  
VACQUEYRAS



XAVIER VINS SAS

1901, route de Sorgues - 84230 Châteauneuf du Pape - France

Tel : + 33 (0)9 54 02 05 67 /Contact@xaviervignon.com

www.xaviervignon.com