



Vacqueyras



2023

Situated in the South of the Rhone Valley, Vacqueyras' vineyard is protected by the Dentelles de Montmirail and benefits from a diversity of soils and terroirs giving to the wines finesse, harmony and balance. This cuvée is made from organic grapes.

CREATION

GRAPE VARIETY

80% grenache, 10% syrah, 10% mourvèdre.

TERROIR

The Syrah vines come from clay-limestone and clay alluvium terroirs. The old Grenache vines are planted on rolled pebbles terraces.

VINIFICATION

Vinification in concrete tanks for all 3 grape varieties to preserve the fruit aromas. Maceration for 4 weeks.

AGING

Aging in small concrete vats for Grenache and Mourvèdre. 6 months in concrete vats then in one-wine barrels for Syrahs.

TASTING



Deep red.



Aromas of blackberries and plums, violets with hints of peppery herbs.



Round, fruity and full-bodied. Ripe tannins. The fruit remains the backbone of this cuvée.

Cellaring potential: 2030+

Service: 14-16 °C

"Heady and sleek, sweet and plush"

- Jancis Robinson -





Vacqueyras

2023



Situé dans le Haut-Vaucluse, le vignoble de Vacqueyras est protégé par les Dentelles de Montmirail et bénéficie d'une diversité de sols et de terroirs conférant à ses vins finesse, harmonie et équilibre. L'agriculture biologique a été privilégiée pour l'élaboration de cette cuvée.

CRÉATION

CÉPAGES

80% grenache, 10% syrah, 10% mourvèdre.

TERROIR

Les vignes de syrah sont situées sur des terroirs argilo-calcaire et d'alluvions d'argiles. Les vieilles vignes de grenache sont plantées sur des terrasses de galets roulés.

VINIFICATION

Vinification en cuve béton pour les 3 cépages afin de préserver les arômes du fruit. Macération pendant 4 semaines.

ÉLEVAGE

Elevage en petite cuve béton pour les grenaches et mourvèdres. 6 mois de cuve béton puis barriques d'un vin pour les syrahs.

DÉGUSTATION



Rouge profond.



Arômes de mûres et de prunes, de violette et d'herbes poivrées.



Ronde, fruitée et corsée. Tanins mûrs. Le fruit reste la colonne vertébrale.

Potentiel de garde : 2030+

Service : 14-16 °C



"Enivrant et élégant, doux et somptueux"

- Jancis Robinson -