

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

Vacqueyras

2017

"“De couleur prune profonde avec des arômes de fruits charnus (mûre et prune) ainsi que des notes de terre et de garrigue. Un vin concentré et texturé…” Jeb Dunnuck – Septembre 2019"



RÉCOMPENSES

92 pts Wine Enthusiast
91 pts Jeb Dunnuck
15/20 Jancis Robinson
89 pts Wine Spectator

Millésime

Le millésime 2017 s’annonce comme l’un des plus prometteurs de ces dernières années avec des vins élégants et harmonieux aux concentrations aromatiques superbes, laissant présager un potentiel de garde très intéressant! Pourtant, les conditions météorologiques n’ont pas facilité la tâche de nos équipes lors de la récolte. Les vendanges, marquées par des températures caniculaires rencontrées dès le printemps et le manque de pluie, ont débuté sur certaines appellations avec 10 jours d’avance en moyenne. Si ces conditions climatiques chaudes et sèches ont entraîné une récolte particulièrement faible en quantité, la qualité est bien au rendez-vous.

Cépage(s)

50% Grenache, 50% Syrah

Terroir

La majorité des raisins provient des doux vallons, formés de safres et de marnes du Miocène et revêtus de colluvions, au nord-est de l’appellation. Une partie des Syrah est issue de la terrasse alluvionnaire des “Garrigues”, recouverte de galets roulés du quaternaire, à l’ouest. Ces éléments naturels apportent équilibre et finesse des tanins ainsi qu’une palette aromatique complexe allant de la framboise à la violette en passant par des touches épicées de réglisse et de poivre blanc.

Vinification

Vendange de la Syrah à partir du 7 septembre 2017 et du Grenache à partir du 20 septembre. En 2017, l’excellente maturité des raisins a induit des macérations longues (35 jours) qui nous ont permis d’extraire, grâce à de légers remontages, des tanins d’une remarquable finesse. Le contrôle parfait des températures (25/26°C) durant la phase de fermentation a révélé des arômes de fruits rouges d’une extrême élégance. Elevage en cuve et en fûts pour une durée de 11 mois.
Mis en bouteille le 28 août 2018.
8 507 bouteilles et 486 magnums produits.
Degré : 15% alc.
Vin Vegan.

Accords & Service

Cuissot de chevreau rôti au genièvre

Aubergine parmesane
Servir à 13-15°C – Optimum de dégustation : 2019 – 2027

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Déconseillé aux femmes enceintes.