

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

Vacqueyras Bio

2020

"Une belle robe rubis aux reflets violine. Un nez puissant sur des arômes de prune épicée, de mûre et de sauce soja, avec une très légère touche de fumée. La bouche est corpulente, puissante et épicée avec une sucrosité marquée par des saveurs umami et de tapenade noire. Dégustation octobre 2024."



RÉCOMPENSES

93 pts Jeb Dunnuck 03/2023
16/20 Jancis Robinson 12/2021

Millésime

Durant toute l'année, les planètes étaient parfaitement alignées : absence de gel, des pluies hivernales à même de recharger les sols et un été bien ensoleillé sans excès de chaleur. Ces conditions climatiques idéales ont permis d'obtenir des raisins magnifiques, une maturité précoce et un état sanitaire excellent. Un millésime remarquable tant par la qualité des baies que par la durée des vendanges ! (8 semaines)

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 4 septembre et du Grenache du 16 sept. De légers remontages durant la période de macération de 22 jours ont permis d'extraire des tanins d'une remarquable finesse. Le contrôle strict des températures (25/26°C) durant la phase de fermentation a révélé des arômes de fruits rouges d'une extrême élégance. Elevage en cuve pour une durée de 9 mois.
Mis en bouteille le 28 juillet 2021. 12 146 bouteilles et 196 magnums produits. Vin Vegan.

Accords & Service

Daube de sanglier, ou plus exotique comme un tajine ou un couscous
Ouvrir une heure avant de servir entre 13-15°C – Optimum de dégustation : 2025 – 2031