

Vacqueyras

2014

"Robe vive couleur rubis. Senteurs parfumées de framboise, de mûre et de lavande avec une touche de vanille. Lisse et soyeux en bouche, offrant des arômes juteux de fruits rouges soutenus par une belle acidité. La finale est longue avec des tanins persistants accompagnés de notes de petits fruits noirs. (Avril 2016)"



RÉCOMPENSES

90 pts Défaut
90-92 pts Vinous

Millésime

Après un hiver très pluvieux, le printemps a été particulièrement sec et chaud. Le cycle végétatif s'est accéléré d'un coup, présageant des vendanges précoces. Puis l'été est arrivé avec beaucoup de pluie et des températures relativement fraîches, engendrant une forte pression phytosanitaire. Finalement, la chaleur est arrivée fin août et l'été indien de début septembre a permis un bon développement des maturités.Globalement, la récolte a été généreuse, notamment en Grenache. Les vendanges ontdébuté le 14 septembre pour les syrahs et le 25 septembre pour les grenaches.

Cépage(s)

65% Grenache, 35% Syrah

Terroir

Grenaches et Syrahs issus de la terrasse alluvionaire quaternaire des "Garrigues" à l'ouest de l'appellation.

Vinification

Eraflage et foulage. Remontages et délestages en alternance pendant la phase de macération. 1/3 de l'assemblage est élevé 14 mois en pièces de chêne Laurus de 275 litres (fûts neufs).
Quantité produite: 3100 cols
Date de mise en bouteille: 23 juin 2016

Accords & Service

Navarin d'agneau
Petits farcis
Servir autour de 14-16°C. Ouvrir environ 1 heure avant de déguster
Optimum de dégustation : 2016-2021