


# Vacqueyras

2015

"“Floral, fruits noirs pour une bouche soyeuse, juteuse dans sa texture. Finale longue et agréable.” Anthocyanes.fr – Février 2017"




## RÉCOMPENSES

**91-93 pts** Vinous
**90-92 pts** Wine Advocate
**16/20** Jancis Robinson
**16/20** Anthocyanes

## Millésime

Des conditions climatiques idéales jusqu’aux vendanges, un état sanitaire impeccable et des rendements satisfaisants : le millésime 2015 démontre dès à présent un potentiel incroyable et s’annonce comme l’un des meilleurs de ces dernières années. Récolte entre le 11 et le 30 septembre 2015.

## Cépage(s)

60% Grenache, 40% Syrah

## Terroir

Grenache et Syrah sont issus de la terrasse alluvionnaire quaternaire des “Garrigues” à l’ouest de l’appellation. Cette épaisse couche géologique de galets, de graviers calcaires et d’argiles rouges confère au vin sa puissance aromatique.

## Vinification

Les grappes sont éraflées et foulées. Remontages et délestages en alternance pendant la phase de macération. 1/3 de l’assemblage est élevé 15 mois en pièces de chêne Laurus de 275 litres (fûts neufs et 1 vin).
Quantité produite : 7 588 bouteilles et 330 magnums
Date de mise en bouteille : le 29 septembre 2017

## Accords & Service

Risotto aux truffes
Tournedos à la Moelle
Servir autour de 13-15°C. Ouvrir environ 1 heure avant de déguster
Optimum de dégustation : 2018-2026