

Vacqueyras

2016

"Jolis reflets violines. Arômes de fruits rouges mêlés à des notes de réglisse et d'anis étoilé. Des saveurs de myrtille et framboise apportent une belle vivacité en bouche. Les tanins ronds offrent une finale fruitée d'une longueur remarquable. (nov. 2018)"



RÉCOMPENSES

94 Pts Vinous
90-93 pts Jeb Dunnuck
**** John Livingstone Learmonth
15/20 Bettane & Desseauve

Millésime

Après un hiver doux et sec, un printemps sans gel puis un été très chaud, les récoltes ont commencé avec un peu de retard fin août/début septembre. Les conditions météo pendant les vendanges – chaleur le jour, fraîcheur la nuit et quelques pluies à mi-récolte- ont permis une fin de mûrissement sans stress. L'état sanitaire des raisins était excellent sur l'ensemble du vignoble. Ainsi, 2016 résonne cette année encore comme un très beau millésime, notamment sur les appellations méridionales.

Cépage(s)

50% Grenache, 50% 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

Début des récoltes le 9 septembre 2016 pour les Syrah, le 23 septembre pour les Grenaches. La cuvée est élevée 13 mois en pièces de chêne Laurus de 275 litres (fûts neufs et 1 vin).
Quantité produite : 4016 bouteilles et 120 magnums
Date de mise en bouteille : le 8 juin 2018

Accords & Service

Gigot d'agneau de Sisteron à la provençale
Aiguillettes de canard au vinaigre de framboise
Servir autour de 13-15°C. Ouvrir environ 1 heure avant de déguster
Optimum de dégustation : 2018-2026