

Vacqueyras

2017

"“Le Vacqueyras Laurus 2017 révèle une couleur pourpre, ainsi qu’un nez de cassis, de mûres, de garrigue poivrée et d’épices. Superbement équilibré avec des tannins mûrs, c’est un vin charnu et sexy qui se conservera plus d’une décennie.” Jeb Dunnuck, Septembre 2019"



RÉCOMPENSES

92-94 pts Jeb Dunnuck
92 pts Wine Spectator

Millésime

Le millésime 2017 s’annonce comme l’un des plus prometteurs de ces dernières années avec des vins particulièrement 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. En effet, 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)

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 d’argiles rouges confère au vin sa puissance aromatique.

Vinification

Début des récoltes le 8 septembre 2017 pour les Syrah, le 20 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 : 6 274 bouteilles, 219 magnums et 16 jéroboams
Date de mise en bouteille : le 6 juin 2019
Vin Vegan

Accords & Service

Épaule d’agneau farcie aux épinards et épices douces
Pavé de biche aux morilles
Servir autour de 13-15°C. Ouvrir environ 1 heure avant de déguster
Optimum de dégustation : 2019-2027