

Vacqueyras

2018

"“ Composé à 60/40 de grenache et de syrah, le Vacqueyras Laurus 2018 est un excellent exemple de ce village et présente un bouquet parfumé de baies noires, d’herbes poivrées, de lavande et de garrigue. Avec une structure assez charnue, une texture ronde et souple et une belle finale, il est idéal à boire dans les 7 à 8 ans à venir. ” Jeb Dunnuck, octobre 2020"



RÉCOMPENSES

91 pts Jeb Dunnuck
91 pts Wine Advocate
15/20 Jancis Robinson

Millésime

Atypique à de nombreux égards, le millésime 2018 a exigé une présence de tous les instants à la vigne comme en cave. Après un hiver doux, le printemps humide et pluvieux a laissé place à un bel été, favorisant la bonne croissance des grappes. Le mois de Septembre, digne d’un été indien, s’est avéré plus qu’idéal pour les vendanges avec des nuits fraîches et des journées chaudes et ensoleillées. Ainsi c’est à maturité optimale et dans des conditions idéales que les raisins ont pu être récoltés et ce, durant huit semaines au total. Au final, il en résulte un millésime élégant, au profil particulièrement aromatique et à l’équilibre superbe.

Cépage(s)

57% Grenache, 43% 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 10 septembre 2018 pour les Syrah, le 17 septembre pour les Grenache. La cuvée est élevée 15 mois en pièces de chêne Laurus de 275 litres (2 et 3 vins).
Date de mise en bouteille : le 2 Juillet 2020
Quantité produite : 3 760 bouteilles, 120 magnums.
Vin Vegan

Accords & Service

Agneau mijoté
Cailles rôties aux châtaignes
Servir autour de 13-15°C. Ouvrir environ 1 heure avant de déguster
Optimum de dégustation : 2020-2028