

Vacqueyras

2020

"Belle robe rouge grenat pourpre. Le nez, très séducteur, est friand aux arômes de forêt noire et de fruits noirs confiturés. La bouche, douce et ronde aux saveurs de fruits noirs confits, dévoile une texture gourmande et patinée, des tanins souples et veloutés pour une finale longue et relevée. (Dégusté le 29/10/2024)"



Millésime

Durant toute l'année, les planètes étaient parfaitement alignées : absence de gel, des pluies hivernales à même de recharger les sols et un été bien ensoleillé sans excès de chaleur. Ces conditions climatiques idéales ont permis d'obtenir des raisins magnifiques, une maturité précoce et un état sanitaire excellent. Un millésime remarquable tant par la qualité des baies que par la durée des vendanges ! (8 semaines)

Cépage(s)

55% Grenache, 45% 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 4 septembre 2020 pour les Syrah, le 16 septembre pour les Grenache. La cuvée est élevée 13 mois en pièces de chêne Laurus de 275 litres (2 et 3 vins).
Date de mise en bouteille : le 5 avril 2022
Quantité produite : 3 206 bouteilles.

Accords & Service

Il accompagne parfaitement tous les plats de gastronomie ainsi qu'une forêt noire.
Servir autour de 13-15°C. Ouvrir environ 1 heure avant de déguster
Optimum de dégustation : 2024 – 2029

RÉCOMPENSES

91 pts Jeb Dunnuck 03/2023
*** John Livingstone Learmonth 11/2021
16,5/20 Jancis Robinson 11/2021