

Vacqueyras

2021

"Robe rubis clair et brillante. Nez gourmand de fruits noirs mûrs (mûre, cassis, fraise des bois). Bouche savoureuse et équilibrée, aux tanins bien fondus. Belle finesse, avec une agréable fraîcheur en finale. (Dégustation 27/02/2026)"



RÉCOMPENSES

91 pts Jeb Dunnuck 10/2023
*****(*)** John Livingstone Learmonth 02/2023
15,5/20 Jancis Robinson 11/2022
90 pts Decanter 10/2022

Millésime

L'année 2021 nous a réservé son lot d'événements climatiques : gel, pluie – trop ou pas assez – et manque d'ensoleillement. Un millésime mouvementé donc, mais qui nous a réservé de belles surprises avec une baisse des volumes moins importante qu'attendue, de bons équilibres et des degrés bien maîtrisés. Les vins sont gouleyants, avec de belles notes de fruits, une couleur soutenue et des tanins fondus.

Cépage(s)

Grenache, 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 16 septembre 2021 pour les Syrah, le 22 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 4 juillet 2023.
Quantité produite : 2 900 bouteilles et 196 magnums.

Accords & Service

Il accompagne parfaitement les grillades d'agneau (brochette, côtelettes), les tapas et les légumes d'été à la plancha.
Servir autour de 13-15°C. Ouvrir environ 1 heure avant de déguster
Optimum de dégustation : 2025 – 2030