

# Origine 2014

**Appellation :** AOC Vacqueyras

**Couleur :** Rouge

**Millésime :** 2014

**Cépages :** 70% Grenache, 30% Syrah

**Potentiel de garde :** Ce vin est idéal à consommer maintenant, et son potentiel de garde serait d'encre 3 à 5 ans dans de bonnes conditions.

**Teneur en alcool :** 13,5%

**Volume de production :** 22.8 hl, soit 3000 bouteilles

**pH :** 3.5

**Sucre résiduel :** Moins de 1 g/l

*Deuxième millésime du domaine, ce vin est issu de 100% de vieilles vignes de 66 ans. Ce millésime est le reflet d'une année difficile pour la maturité du Grenache, avec beaucoup d'humidité et peu d'enseillement. Ce vin est ainsi une belle ode à la Syrah, qui quand à elle s'est épanouie.*

**Terroir :** Les vignes sont situées sur les terrasses alluvionnaires de l'Ouvèze. La terre y est argilo-calcaire, recouverte de galets roulés. Les rangs sont labourés en surface, pour éviter que les sols très argileux se compactent trop.

**A la vigne :** Toutes nos vignes sont travaillées sans désherbants ni pesticides depuis l'acquisition du domaine. Nous travaillons aussi à la mise en place de méthodes d'entretien et de culture biodynamiques, et espérons faire évoluer ces pratiques au fil des ans, pour en faire notre méthode de conduite à part entière. Cette cuvée provient de vieilles vignes d'environ 66 ans, exclusivement plantées en gobelets. Avec de très faibles rendements, les vendanges de ces vieilles vignes sont faites exclusivement à la main, dans des cagettes, pour éviter l'écrasement des baies et donc leur oxydation.

**Vinification :** Les grappes ont été éraflées, puis encuvées par gravité. Nous avons procédé à une pré-macération à froid pendant 48h à 72h. La fermentation débute naturellement sans ajouts de levures ou d'enzymes. Les cuves sont délestées 3 à 4 fois en début de fermentation, puis pigées manuellement tous les jours pendant 1 semaine à 10 jours. La macération dure ensuite encore 3 semaines, avec des remontages réguliers. Ces vins sont travaillés au minimum pour garder tout les arômes originaux du fruit et du millésime.

**Dégustation :** Cette cuvée est pour nous une très belle expression de la Syrah : un généreux bouquet de fruits noirs sauvages, mûres et baies de cassis, avec des arômes de Garrigues et de sous bois. En fin de bouche, des notes cuirées apparaissent, signe d'un vin d'une belle maturité.

**Accords mets & vins :** Ce millésime s'accordera à merveille sur vos plats d'automne, notamment les "retours de chasse", gibiers et viandes en sauces, vos terrines et assortiments de charcuteries.

**Conseil de service :** Ce vin est à servir idéalement entre les 18 et 20 °C. Le décanter ou l'aérer quelques heures avant le service lui fera du bien, pour qu'il puisse s'ouvrir généreusement pour l'heure du repas.

CHÂTEAU BOIS D'ARLÈNE

452 Chemin Bernusset

84260 SARRIANS

+33 (0)9 88 66 88 05

contact@boisdarlene.com



CHÂTEAU

BOIS D'ARLÈNE

VACQUEYRAS

