



CHÂTEAU
BOIS D'ARLÈNE
V A C Q U E Y R A S

AOP : Vacqueyras

Millésime : 2014

Cépages : : 70% Grenache, 30% Syrah

Teneur en Alcool : 13.5% vol

Nombre de cols : 5 000

Sucre résiduels : Moins de 1g/L

ORIGINE

Dans les vignes

Sur les terrasses recouvertes de gros galets alluvionnaires de l'Ouvèze, cette cuvée provient de vieilles vignes d'environ 70 ans, exclusivement plantées en gobelets.

Depuis 2013, nous nous attignons à gérer le domaine dans une philosophie durable et respectueuse de l'environnement, sans désherbants, ni pesticides.

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.

Dans le chai

La vendange est partiellement éraflée, puis encuvées par gravité. Nous avons procédé à une macération à froid pendant 48 h à 72 h. 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 tous les arômes originaux du fruit et du millésime.

En service, et en accord...

Accords mets & vins : nous vous conseillons de l'associer avec des plats d'automne, notamment les "retours de chasse", gibiers et viandes en sauce.

Conseil de service : ce vin est à servir idéalement entre les 18 et 20 °C.

Ouvrir 1 h avant le service.

Notre avis

Très belle expression de la Syrah, généreuse, et très pur. Un bouquet de fruits noirs sauvages, mûres et baies de cassis, avec des arômes de Garrigues et de sous-bois.

