



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

AOP : Vacqueyras

Millésime : 2015

Cépages : 65% Grenache, 35% 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 gérons le domaine dans une philosophie durable et respectueuse de l'environnement, sans désherbants, ni pesticides.

Avec de très faibles rendements, les vendanges de ses 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. 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. Nos vins sont travaillés au minimum pour garder tous les arômes originaux de nos terroirs et de son millésime.

En service, et en accord...

Accords mets & vins : nous vous proposons de l'associer avec des viandes rouges telles que des daubes en sauce, un bœuf Wellington ou un rôti. Il se mariera aussi très bien avec des lasagnes gratinées, plats mijotés, épicés.

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

Ouvrir 1 h avant le service.

Notre avis

Troisième millésime du domaine, sous un climat très solaire. Ce millésime est l'expression pure d'une belle année ensoleillée, généreuse.

