

AOP : Vacqueyras

Millésime : 2019

Cépages : Grenache - Syrah

Teneur en Alcool : 14% vol

Nombre de cols : 3390

Sucre résiduels : Moins de 1g/L

ORIGINE

Dans les vignes

Sur les terrasses couvertes de gros galets alluvionnaires de l'Ouvèze, cette cuvée provient de vignes, dont plusieurs parcelles anciennes, certaines plantées en 1958, toutes conduites en gobelets.

Depuis 2013, nous cultivons le domaine selon les principes de l'agriculture biologique.

Ce choix reflète une conviction profonde : préserver la vie des sols sans recourir aux pesticides de synthèse ni aux désherbants, dans le respect d'un équilibre agronomique durable et cohérent.

Avec des rendements naturellement faibles, les vendanges sont réalisées exclusivement à la main, en cagettes, afin de préserver l'intégrité des baies et éviter toute oxydation.

Dans le chai

La vendange est éraflée, puis encuvée par gravité. 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 comme de l'onglet, côte bœuf, ou encore des rognons.

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

Ouvrir 1 h avant le service.

L'avis de Marine

"Un des millésimes que j'apprécie le plus du domaine. 2019 est harmonieux, équilibré, droit, avec des tannins délicats. Une année ensoleillée, tout en restant très fraîche."

