



VACQUEYRAS

Rouge



L'appellation Vacqueyras : La colonisation romaine a permis le développement de la culture de la vigne en Vallée du Rhône et les vestiges d'une villa romaine du 2^{ème} siècle ont été retrouvés à Vacqueyras. Ce nom signifie « vallée de pierres » en latin. En 1414, le premier cadastre indique la présence de vigne sur le village. En 1937, Vacqueyras se situe dans l'aire d'appellation des Côtes du Rhône puis en 1955 dans celle des Côtes du Rhône Villages. En 1967, Vacqueyras devient Côtes du Rhône Villages avec nom de commune et en 1990 un Cru des côtes du Rhône.

Création de l'AOC en 1990 | 95 % vins rouges | 4% vins blancs | 1% vins rosés | 1 411 hectares de vignes | 47 846 hl/ an
| Rendement moyen 35 hl/hectare | 37 % de la production exportée | Vins secs | 21 communes

Cépages : Grenache 50 %, Syrah 30 %, Mourvèdre 20 %.



Terroir/Climat : Climat d'influence méditerranéenne, avec un mistral qui assainit le vignoble et protège des maladies cryptogamiques et des parasites.



Sol : au pied des Dentelles de Montmirail, le vignoble de Vacqueyras est implanté à 70% sur une vaste plaine caillouteuse composée d'un dépôt alluvionnaire ancien.



Âge moyen des vignes : 40 à 60 ans

Vinification : Vendanges manuelles, vinifications traditionnelles longues : macération de 2 semaines pour le grenache et 3 semaines pour la syrah et le mourvèdre. Beaucoup de délestage au début. Fermentation avec des levures indigènes. Fermentation malolactique complète.



Elevage : Elevage sur lies 50% en cuves et 50% en foudres pendant 6 mois. Clarification naturelle par soutirage et filtration tangentielle. Vieillissement en bouteille d'au moins 3 mois avant expédition.



Production annuelle : 100 000 bouteilles env.

Notes de dégustation :

Visuel : rouge lumineux et jeune, quelques éclats bleutés et noirs.

Olfactif : mûre, garrigue, romarin, une touche de violette.

Gustatif : tannins présents, soyeux et légèrement serrés sur la finale. Epices, fruits noirs.

Ensemble : Composé d'une matière veloutée, ce vin se prête naturellement à la dégustation par sa finesse et élégance.



Consommation : A boire/A garder | **Durée de conservation :** 10 ans env.

Température de service : 16°C à 18°C

Suggestions accords mets/vins : Viandes rouges, charcuterie et fromages.