

DOMAINE DE BOISSAN



VACQUEYRAS

« Rouge »

APPELLATION VACQUEYRAS CONTRÔLÉE

VINS ROUGES. COMMUNE DE VACQUEYRAS

Vignes : Vignes d'âges variables de 15 à 64 ans suivant les plantations.

Cépages : Grenache, Syrah.

Vinification et élevage : récoltes manuelles, vendanges entières, non éraflées.
Élevage en cuves avant mise en bouteilles.

Dégustation : bouquet, une note de fruits rouges, à maturité développe des arômes animaliers.

Bouche : tannique, fruits rouges un peu mûrs, belle finale.

Température de dégustation : 17 à 18°.

Conservation : de 5 à 15 ans suivant millésime.

Conseil du sommelier : civets et viandes rouges, agneau braisé au thym, fromages crémeux.