



DOMAINE GRANDY

MISE PROPRIÉTÉ

Mill 2021

Mill 2022



VACQUEYRAS Cru du Rhône

- Origine : France
- Appellation : AOC Vacqueyras (Rhône)
- Millésime : 2021 / 22
- Cépage(s) : Grenache - Syrah – Mourvèdre.

PRESENTATION :

Sélection parcellaire issue du terroir vacqueyrassien sur la commune de Sarrians , la passion de la famille Bernardi est transmise de génération en génération (5 ième) .

Citation Hachette et récompensé de millésime en millésime.

- Vignoble : Age moyen du vignoble 40 ans
- Vendange : Manuelle et à l'optimum de maturité .
- Table de tri : Les grappes sont éraflées.
- Vinification : Traditionnelle est entre 15 et 20 jours ponctuée par des remontages réguliers .
- Élevage : Les cépages sont élevés séparément 12 mois en fûts de chêne. Ensuite , les vins sont filtrés et mis en bouteille.

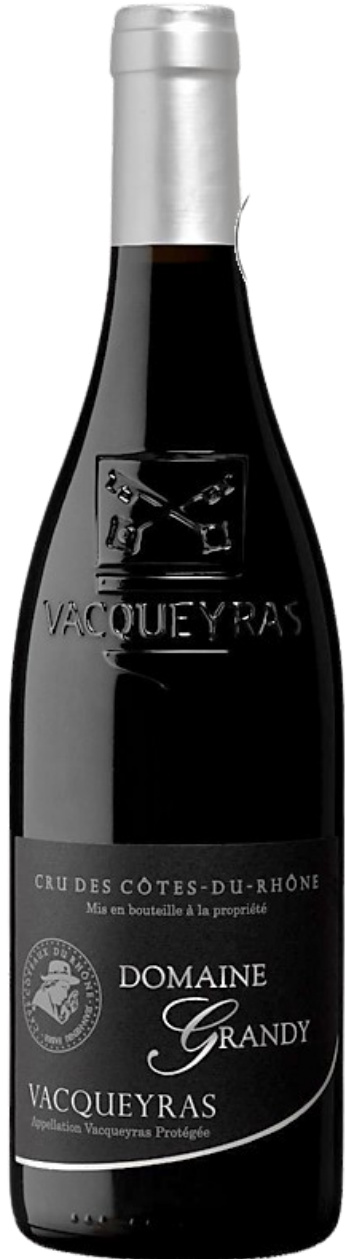
NOTES DE DEGUSTATION :

- Robe : Robe profonde, grenat aux reflets violines.
- Nez : Bouquet généreux et prometteur à caractère animal, on retrouve également des arômes de vanille et de torréfaction.
- Bouche : Une puissante expression aromatique, qui se prolonge dans un palais friand et enrobé, empreint de gourmandise, où les tanins jouent les seconds rôles. Un Vacqueyras convivial !

Suggestions gourmandes :

Parfait en accompagnement foie Gras poêlé , des grillades d'agneau ,viande rouge en sauce.

Coup de cœur : un rôti de bœuf en croûte aux truffes !



Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be