

VACQUEYRAS Cru du Rhône

VIGNERONS  de L'ENCLAVE

Oorsprong	: Frankrijk
Benaming	: AOC Vacqueyras (Rhône)
Wijnoogst	: 2018
Druivenras	: Grenache - Syrah – Mourvèdre.
PRESENTATIE :	
Wijngaard	: Gemiddelde leeftijd van de wijngaard 40 jaar.
Oogst	: Handmatig en op optimale volwassenheid.
Sorteertafel	: De beste druiven worden geselecteerd.
Vinificatie	: Traditioneel tussen de 15 en 20 dagen , door de wijn in de tank te laten circuleren
Rijping	: Elke druivensoort worden tijdens 12 maanden afzonderlijk in eiken vaten rijpen. Aan het einde van de rijping worden de wijnen gefilterd en gebotteld .



Vacqueyras dankt zijn naam aan het Latijnse Vallea Quadreria, de stenen vallei .

Het gebied strekt zich uit over de Vaucluse-gemeenten Vacqueyras en Sarrians, aan de voet van de Dentelles de Montmirail.

PROEFNOTITIES:

Kleur	: Diepe rode met een prachtige glans.
Aroma	:Royaal en veelbelovend boeket met een dierlijk karakter, we vinden ook vanille en geroosterde aroma's menig .
Smaak	: De smaak is vol met een goede elegante en evenwichtig structuur op fluwelen tannine.

Gastronomische suggesties:

Perfect met gebakken foie gras, gegrild lamsvlees, rood vlees in saus.

Coup de cœur : een rosbief met truffels!


Prowines

Belgium



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