

Les GALETS POURPRES



Vacqueyras



Nichée au pied des Dentelles de Montmirail, partie la plus à l'ouest du massif des Baronnies, les vignes sont sur les terrasses calcaire de riss, sol sablo-argileux, avec des bancs de galets roulés sur les terrasses de l'Ouvèze. Ensoleillement important.

Les cépages sont grenache noir, syrah et mourvèdre principalement. La vinification est traditionnelle en cuves fermées et la cuvaison de 18 à 25 jours. Le vieillissement se fait partie en cuves, partie en futs.

Au nez les fruits se détachent rapidement cerise noire, noyau et mûre, avec des notes de fruits confits. Rondeur et gras, charpenté, belle fin de bouche et toujours beaucoup d'harmonie.

Ce vin se déguste avec une carbonade flamande à la bière, des grillades, du lapin.

A déguster entre 15 et 16°C et à conserver de 3 à 8 ans.

