



Cuvée

Le Rosé

Appellation

AOC Vacqueyras

Cépages

Grenache noir 50%, Mourvèdre 50%

Présentation

Un vacqueyras rosé de gastronomie alliant finesse, harmonie et équilibre.

Situation

Assemblage issue de différentes parcelles situées sur la Grande Terrasse des Garrigues.

Terroir

Les galets et les graviers sont majoritairement formés de calcaires d'âge secondaire (Jurassique et Crétacé), empruntés par l'érosion aux chaînons montagneux des Baronnies. Le sol possède une couleur brune ou brique (ferrugineuse), associée à des argiles qui emballent les graviers et les galets.

Vinification

La vendange manuelle est triée

Le Grenache fait l'objet d'un lent pressurage afin que les pigments de la peau colorent le jus, et pour que les arômes se diffusent. Le mourvèdre quant à lui est saignée après quelques heures de macération apportant ainsi un aspect tannique et vineux à ce rosé.

Assemblés dans une cuve à basse température, les levures indigènes de ces jus permettent la fermentation naturelle de ce rosé tout optimisant la conservation de tous leurs arômes.

Accords gourmands

Ce rosé de gastronomie peut se déguster tant en apéritif qu'accompagné de mets tels que des salades composées, des plats provençaux (légumes farcis, tian,...), des poissons (tartare, céviche, grillés, sushis), des viandes (Grillades, plats orientaux et asiatiques,...)