



DOMAINE
LA LIGIÈRE
VACQUEYRAS

Des hommes de caractère pour des vins authentiques

VACQUEYRAS

Vignoble de la Vallée du Rhône

AOP Vacqueyras



Millésimes

2016-2017

Cépages

Grenache 60%, Syrah 20%, Mourvèdre 20%

Pratique vignoble

Vin biologique certifié par ECOCERT

Vinification

Vendange manuelle avec tri, éraflage total, fermentation avec levures indigènes. Macération 3 à 4 semaines. Vin légèrement sulfité.

Notes de dégustation

De robe rouge grenat aux reflets brillants, ce cru exprime toute la finesse du fruit de nos plus jeunes parcelles plantées sur notre terroir des Garrigues. Le fruit est pur, frais, sur des notes de fraises et de mûres, les tanins sont fins et élégants tout en équilibre et en rondeur. Ce vin est à déguster dans sa jeunesse, afin de profiter de son bouquet et de sa gourmandise.

Accords mets - vin

Ce vin s'accorde magnifiquement avec un tournedos de bœuf, ou autre viande rouge.

Température de service

16 – 18°C



Centilisation Disponible

- 37,5 cl
- 50 cl
- 75 cl
- 150 cl
- 300 cl

Vignerons du Rhône