AOP VACQUEYRAS ROUGE 2021



CERTIFIE AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Cépage : 85% Grenache - 15% Syrah

Rendement : 19 Hl/ha

Récolte : Manuelle. Récolte à bonne maturité.

Vinification : égrappage, macération à froid, fermentation sous contrôle des températures, remontage et délestage. Longue cuvaison de 24 jours. Pressurage pneumatique.

Elevage : cuve béton & cuve inox.

Dégustation : **L'Œil** : Couleur rouge grenat profond. **Le Nez** : Notes de confiture de fruits rouges, cassis et cerise puis un mélange de framboise et de mures. **La bouche :** Onctuosité et douceur en attaque. Les tanins sont soyeux, ils confèrent de la structure sans agressivité. La finale est corsée et on trouve des notes plus épicées qu'au nez.

Conservation : 5 à 6 ans

Accord Mets Vins : à déguster à température ambiante et à déboucher quelques heures avant la dégustation. Ce vin s'accordera avec une volaille légèrement grillée accompagnée de figues rôties… un délice !

DOMAINE DE LA GANSE

AOP VACQUEYRAS ROUGE 2021



CERTIFIE AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Cépage : 85% Grenache - 15% Syrah

Rendement : 19 Hl/ha

Récolte : Manuelle. Récolte à bonne maturité.

Vinification : égrappage, macération à froid, fermentation sous contrôle des températures, remontage et délestage. Longue cuvaison de 24 jours. Pressurage pneumatique.

Elevage : cuve béton & cuve inox.

Dégustation : **L'Œil** : Couleur rouge grenat profond. **Le Nez** : Notes de confiture de fruits rouges, cassis et cerise puis un mélange de framboise et de mures. **La bouche :** Onctuosité et douceur en attaque. Les tanins sont soyeux, ils confèrent de la structure sans agressivité. La finale est corsée et on trouve des notes plus épicées qu'au nez.

Conservation : 5 à 6 ans

Accord Mets Vins : à déguster à température ambiante et à déboucher quelques heures avant la dégustation. Ce vin s'accordera avec une volaille légèrement grillée accompagnée de figues rôties… un délice !

DOMAINE DE LA GANSE