



Jérôme Quiot, Vacqueyras 2022

Vacqueyras,

De la garrigue, du fruit et des épices !



PRÉSENTATION

Nos "Hommage Jérôme Quiot" sont des vins qui, par leur côté fruité, sont accessibles au plus grand nombre d'amateurs. Ils mettent en avant les caractéristiques de chacune des appellations dont-ils sont issus. Nous avons choisi de faire de ces vins des Vins Plaisirs qui allient la tradition des terroirs et une tendance fruitée pour une consommation sage et décontractée.

SITUATION

Entre terrasses escarpées, petits massifs boisés et large plateau de Garrigues, Vacqueyras se décline en trois couleurs. Protégé par les Dentelles de Montmirail qui surplombent le village, le vignoble de Vacqueyras bénéficie d'une diversité de sols et de terroirs qui confèrent à ses vins, une belle richesse aromatique. Les vins de Vacqueyras sont puissants au caractère affirmé mais qui se distinguent toujours par une fraîcheur et une finesse spécifique. (source Interrhone)

TERROIR

Aux pieds des dentelles de Montmirail, parcelles bénéficiant d'un climat très ensoleillé. Terrasse quaternaire de galets à matrice argilo-limoneuse.

VINIFICATION

Vendanges manuelles. Cuvaison traditionnelle de 3 semaines. Assemblage de jus de goutte. Élevage en foudres de 12 à 18 mois.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah

14.5 % VOL.

POTENTIEL DE GARDE

5 ans, 5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Couleur pourpre brillante. Arôme de fruits très frais avec de légères notes florales. Une pointe de réglisse et d'épice en bouche.

ACCORDS GOURMANDS

Servir à 16°C avec des pigeons rôtis ou des gratins de fruits rouges.

