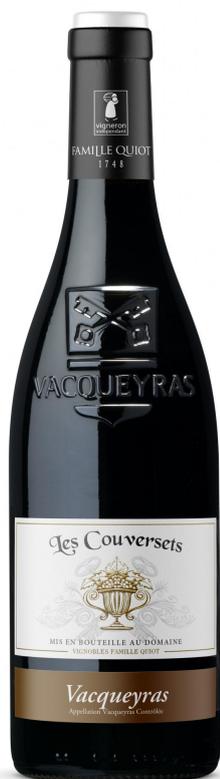




## Les Couversets, Vacqueyras

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France

Un Vacqueyras tout en longueur, riche et savoureux.



### PRÉSENTATION

Le nom Les Couversets est le nom d'une très ancienne famille de Chateauneuf-du-Pape. La dernière descendante de cette famille à porter le nom était Suzanne (une lointaine ancêtre de la Famille QUIOT).

Les terres furent transmises de génération en génération et sont maintenant complètement intégrées au Vignobles Famille QUIOT.

Produits avec soins sur nos domaines, ou sélectionnés lors d'un processus strict et méthodique, les vins des Couversets sont des vins modernes, dynamiques mais respectant la longue tradition familiale des vins de caractères.

### SITUATION

Entre terrasses escarpées, petits massifs boisés et large plateau de Garrigues, protégés par les Dentelles de Montmirail qui surplombent le village de Vacqueyras, 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.

Vacqueyras - Vaqueiras en provençal - tire son nom du latin Valléea Quadreria, vallée de pierres.

Vacqueyras devient Cru des Côtes du Rhône en 1990.

### TERROIR

Au pied des Dentelles de Montmirail, le terroir de cette AOC est composé de sols alluvionnaires et terrasses glaciaires du Riss. Les sols sont sablo-argileux, avec des bancs de galets roulés sur les terrasses des Garrigues.

### VINIFICATION

Vendanges manuelles et sélection rigoureuse. Macération à froid. Remontage bi-quotidien. Fermentation à 25°C. Élevage 1 an, passage de 10% en bois.

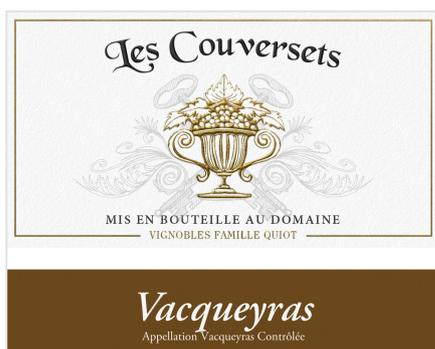
### CÉPAGES

Grenache noir, Syrah

14.5 % VOL.

### POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans



### DÉGUSTATION

Au niveau de l'Appellation, les vins rouges ont une robe profonde, d'un joli rouge à nuance rubis pour les vins jeunes, jusqu'à rouge sombre pour les vins de garde. Au nez, les fruits se détachent rapidement : cerise noire et mûre, avec des notes de fruits confits ou encore de figue. Des nuances épicées sont davantage marquées, avec des notes de cuir, de gibier, voire légèrement fumées. Ils sont charpentés, puissants et riches, avec un joli décor en fin de bouche.

Pour ce vin, vous retrouverez :

Robe rouge pourpre brillant aux reflets violets.

Nez ouvert sur des cerises, framboises et groseilles.

En bouche, arômes fruités plus mûrs (cerise, myrtille et légères notes de garrigue, laurier et thym).

### ACCORDS GOURMANDS

Idéal avec une compote de fruits rouges chaude, un agneau braisé ou un tian d'aubergine.

