



AOC Vacqueyras Rouge 2018

Cépages : 80 % Grenache, 15 % Syrah, 5% Mourvèdre

Sol : argilo caillouteux

Taille : cordon Royat

Rendement moyen : 30hl/ha

Vinification : traditionnelle et cuvaision prolongée sont les secrets de cette cuvée.

Dégustation : belle robe pourpre qui s'harmonise avec des parfums de fruits cuit, pruneaux, cerises, avec des nuances de sous-bois, de réglisse et d'épices. A déguster avec de la viande en sauce et fromages.

Servir à une température de 17 à 19°C et si possible ouvrir deux heures avant.

Je conseille de le boire dans les 5 premières années.

Grapes varieties: 80 % Grenache, 15 % Syrah, 5% Mourvèdre

Soil: argilo-stony

Pruning: Royat cordon

Output: 30hl/ha

Vinification: traditional wine-making and prolonged cuvaision are the secrecies of this vintage.

Degustation: beautiful robe crimson which is harmonized with perfumes of stewed fruit, Prunes, cherries, with nuances of undergrowth of liquorice and spices. To taste with sauce meat and cheeses.

Serve at a temperature of 17-19°C and if possible to open two hours before.

I advise to drink it in the 5 first years

Domaine de L'Espigouette - 1008 Route d'Orange - 84150 VIOLES

Tél : +33 (0)4 90 70 95 48 - Fax : +33 (0)4 90 70 96 06

Email : espigouette@aol.com - Site : www.espigouette.com