

VACQUEYRAS

M. CHAPOUTIER

Rouge

Cépages : Grenache et Mourvèdre.

Sol : Grès calcaire et terrasse argilo-caillouteuse.

Vinification : Les raisins égrappés sont vinifiés en cuves béton. La température de fermentation alcoolique est réglée autour de 25°C pour préserver au maximum les arômes variétaux. Des remontages doux sont réalisés quotidiennement pour extraire avec délicatesse les substances aromatiques, les matières colorantes ainsi que les tanins. A la fin de la fermentation alcoolique, on augmentera la température pour permettre la polymérisation des tanins durant la phase de macération. La macération post fermentaire dure environ quatre semaines. Les deux tiers du vin sont élevés en cuves béton pendant 12 mois et le dernier tiers en demi-muid.

Dégustation :

Robe grenat profond. Le nez est intense et généreux sur des notes de cerises noires, de mûres puis le vin s'ouvre sur des touches finement épicée (poivre blanc). La bouche est ample et riche, une belle fraîcheur en attaque avec de beaux fruits rouges accompagnés de tanins élégants et soyeux. La finale est persistante sur des notes légèrement fumées où se développera avec le temps une pointe minérale.

