

1806

DOMAINE DU GRAPILLON D'OR

Propriété Famille Chauvet - Fondée en 1806

T +33(0)4 90 65 86 37 - F +33(0)4 90 65 82 99 www.domainedugrapillondor.com

AOP VACQUEYRAS 2018

Couleur : Rouge

Encépagement : GRENACHE 70%
SYRAH 30%

Rendement : 35 hl/hectares

Exposition et terroir : Le vignoble exposé nord-sud se situe essentiellement sur le plateau caillouteux et argilo calcaire de Vacqueyras.

Vinification : Traditionnelle, issue de **vendange manuelle** triée et éraflée, consiste en un foulage léger et une macération d'environ 12 jours afin d'obtenir un maximum de couleur et d'arômes.

Elevage : Les vins sont logés en cuves pendant 6 à 12 mois avant la mise en bouteilles, qui a lieu au domaine par nos soins.

Idéal à déguster avec: viandes rouges, daube, cote des boeuf, risotto, pâtes et les fromages.
Ce Vacqueyras est un vin de garde (jusqu'à 6 ans) il atteint sa plénitude entre 2 et 4 ans.
A déguster à une température de 17° à 18° maximum.



Decanter : Les vins issus du domaine sont classés parmi les 100 Meilleurs Mondiaux