

**Vacqueyras "Domaine Le Colombier 2022" vieilles vignes Domaine MOURRE**

De couleur grenat, des arômes de fruits des bois (cassis), de café, d'épices et de cacao se dévoilent peu à peu.



**Référence :** 451404

**Prix :** 17.40 €

**Descriptif :**

**Vacqueyras " Le Colombier 2022" vieilles vignes Domaine Mourre**

Le domaine a été repris en 1962 par Gilbert Mourre et suivi depuis 3 générations.

Ce domaine produit des vins uniques, issus d'un contexte particulier où plusieurs grandes familles de critères telles que la géopédologie, la physiologie de la plante, le climat, les processus œnologiques se combinent pour donner des vins de terroirs qui ne seront pas reproductibles dans d'autres régions du monde. 7 ha en Vacqueras au pied du massif montagneux des Dentelles de Montmirail.

notes de dégustation:

De couleur grenat, des arômes de fruits des bois (cassis), de café, d'épices et de cacao se dévoilent peu à peu. En bouche, s'installe un équilibre, présentant des tannins soyeux avec une concentration de fruits, une longueur en bouche longue et élégante.

cépages: 80 grenache, 20 % mourvèdre, vignes âgées de 50 ans, sol varié: conglomérats, marnes, grès, différents types de calcaires. rendement de 35Hl/ha, cuvaison 5 semaines avec gestion des températures, élevage en cuves béton, filtration légère avant mise en bouteille.

accords:tarte au maroile, viandes en sauce, confit de canard, cassoulet Toulousain, agneau, osso bucco, tajine d'agneau,veau marengo,

T°S: 16°C a carafer 2 heures avant

G: 10 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)