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 process oenologiques se combinent pour donner des vins de terroirs qui ne seront pas reproductibles dans d'autres régions du monde. 7 ha en Vacquéras 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 longeur en bouche longue et élégante.

cépages: 80 grenache, 20 % mourvèdre, vignes agées 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