Wijnfiche

# Domaine Saint Pierre - Vacqueyras | Vacqueyras AOP Frankrijk — 2023

## Domein

### Dom. Saint Pierre

Dit familiaal domein is gelegen in het zuiden van het rijke Rhônegebied waar twee broers Jean-François en Philippe Fauque (3° generatie) alles in goede banen leiden. De arme ondergrond is hier rijk aan kalk en zand, waardoor de druivelaars hard moeten werken om aan de nodige voedingsstoffen te geraken. De druivenstokken hebben een leeftijd tussen 10 en 45 jaar, en geven een gemiddeld rendement van 35 hl per hectare.

## Vinificatie

Na de oogst wordt er gestart met een koude maceratie, gevolgd door een assemblage van de verschillende druivensoorten. Gedurende het hele vinificatieproces wordt er steeds nauwlettend toegezien op de thermoregulatie. De maceratie neemt ruwweg 21 dagen in beslag, waarna de wijn verder rijpt in eikenhouten vaten van 400 of 600 liter gedurende 12 maanden.

## Smaak

We merken een diepe purperen kleur op. In de neus krijgen we toetsen van kers en braam in combinatie met gebrande koffietoetsen en zoethout. In de mond een zeer rijke en krachtige maar soepele wijn die de neus bevestigt en een behoorlijke finale heeft zonder zwaar te zijn.

## Gerechten

Spaghetti Carbonara | stoofvlees met bruin bier | indische lamschotel | Gevogelte - eend

## Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Syrah, Grenache
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 7-10
Serveertemperatuur: 17-18 °C
Smaakprofiel: Soepel sappig , Complex structuur tanninerijk

