Wijnfiche

Domaine Saint Pierre - Vacqueyras | Vacqueyras AOP France — 2023

Domaine

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.

Vinification

Après les vendanges, une macération à froid est entamée, suivie d'un assemblage des différents cépages. Pendant tout le processus de vinification, la thermorégulation est toujours surveillée de près. La macération dure environ 21 jours, après quoi le vin mûrit encore dans des fûts de chêne de 400 à 600 litres pendant 12 mois.

Dégustation

Nous remarquons une couleur pourpre profond. Au nez, on retrouve des touches de cerise et de mûre associées à des touches de café torréfié et de réglisse. En bouche, un vin très riche et puissant mais souple, qui confirme le nez et a une finale décente sans être lourd.

Mets adaptées

Spaghetti à la Carbonara | Carbonades à la bière brune | Plat d'agneau indien | Canard

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Syrah, Grenache
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 17-18 °C
Profil de goût: Souple et juteux , Complexe, structuré et tannins puissants

