VACQUEYRAS RESERVE DE LA CAMPRIERE 2022 ROUGE

GIGONDAS LA CAVE



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Un Vacqueyras rouge dominé par des fruits rouges ou noirs, floraux telle que la violette. La bouche est généreuse, ample, charpentée. Une structure tanique imposante sans que celle-ci ne soit agressive. Un vin de garde puissant et élégant.

- 60% Grenache noir
- 30% Syrah
- 5% Mourvedre
- 5% Cinsault

Accords mets et vins

Gigot d'agneau à la provençale. Très agréable sur les fromages ou charcuterie. Vive le printemps!

Détails

Millesime : 2022
Degrès : 14,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Grenache noir
Région : Vallée du Rhône
Packaging : carton de 6
Domaine : Gigondas la cave
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Vacqueyras

Dégustation

Robe : Un rubis profond, légèrement tuile
Nez : Fruit noir, cerise
Bouche : La bouche est généreuse, ample et charpentée
Finale : Vin de garde puissant et élégant
Garde : Entre 5 et 7 ans
Température de service : Entre 16 et 18°

Caractéristiques

Vendange : Manuelles
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Vinification traditionnelle avec éraflage total
Elevage : Elevage méticuleux en cuve

HISTOIRE DU DOMAINE

Nos vigneronnes et vignerons illustrent la pluralité qui fait la force de la coopération. Jeunes qui s'installent, retraité(e)s, de mère/ père en fille ou fils, à temps plein ou pluri-actifs, LaCave accueille toutes les nuances de personnes et de terroirs.Gigondas LaCave, prolongement de l'exploitation, a mis en place depuis une quinzaine d'année un accompagnement par des techniciens, pour une viticulture raisonnée et des pratiques culturales durables afin de préserver notre environnement, nos vignerons.De ces visites d'exploitations tout au long de l'année, ou dès les besoins des vignerons, les techniciens préconisent, conseillent, orientent pour optimiser le travail de la vigne en respectant le cahier des charges des appellations, ou dès les besoins des vignerons, les techniciens préconisent, conseillent, orientent pour optimiser le travail de la vigne en respectant le cahier des charges des appellations.Les terres de nos vignerons sont présentes sur l'ensemble du Pays des Dentelles, d'où notre expression phare : « des 7 terroirs, accords en sols majeurs » : Galets, graviers, limons, colluvions, safres, marnes, calcaire Des garrigues aux pieds des Dentelles de Montmirail, chaque terroir produit des baies différentes, à maturité étalée, d'où une sélection parcellaire avant vendanges avec l'aide des techniciens, des vinificateurs, et de nos oenologues.

Plaisirs du vin
Albi