



DOMAINE CHAMFORT

Vacqueyras - Rouge 2015

Région :	Rhône
Appellation :	Vacqueyras
Couleur :	Rouge
Millésime :	2015
Cépages :	Grenache (65%) / Mourvèdre (20%) / Syrah (15%)
Alcool :	14 %
Contenance :	75 cl

Notre vignoble se trouve sur le plateau des garrigues à Sarrians, un des secteurs les plus qualitatifs de l'appellation. Les grenaches et les mourvèdres ont plus de 50 ans.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Egrappage total, Fermentation thermo-régulée, Utilisation de levures indigènes, Vinification classique, Macération pré fermentaire à froid.

Elevage en foudre en chêne tronconique, Filtration légère, Bouchon traditionnel en liège, Elevage sur lies.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur grenat, intense, reflets brique.

NEZ : Complexe, généreux, légers arômes de garrigue, subtils arômes de cuir.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 14° et 18°

GARDE : A consommer entre 2016 et 2020



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges grillées, Côte d'agneau, Bavette à l'échalotte, Cuisine méditerranéenne



DISTINCTIONS

Wine Advocate 2017 : 91/100

Jeb Dunnuck 2017 : 92 / 100

Powered by **Plugwine**

