



DOMAINE  
LA GARRIGUE

## AOP Vacqueyras Rouge

### *Albert et Camille*



**Cépages :** 80 % Grenache, 10 % Syrah,  
5 % Mourvèdre, 5 % Cinsault.



**Vinification :** Récolte entièrement manuelle,  
éraflage partiel, foulage à la réception.  
Vinification en cuves bétons, remontages  
et délestages pendant la fermentation alcoolique,  
température maximale 24 degrés.  
Élevage en cuves bêtons. Cuvaison longue.



**Dégustation :**  
Visuel : La robe est soutenue, limpide et brillante.  
Nez : Le nez est d'une belle intensité.  
Bouche : La bouche est complexe, ronde avec une belle  
longueur.



**Température de service :** A déguster à 18 degrés.



**Potentiel de Garde :** 7 ans.



« Albert et Camille » est un hommage à nos grands parents.  
Ce vin est comme eux, il est tout en simplicité et générosité.  
Il sublimerait une selle ou un gigot d'agneau, une joue de  
bœuf aux cèpes, un tournedos au foie gras...