DOMAINE
LA GARRIGUE

AOP Vacqueyras Rouge

Cantarelle

Cépages : 85 % Grenache, 15 % Syrah.

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 puissant et complexe.
Bouche : La Cantarelle est un vin charpenté et complexe. Malgré sa concentration, il reste bien équilibré. Ce vin a une belle longueur, et une finale agréable.

Température de service : À déguster entre 16 et 18°

Potentiel de Garde : 8-10 ans.

La Cantarelle est une sélection parcellaire des plus vieilles vignes du domaine (80-100 ans). Les petits rendements donnent à ce vin son caractère si spécial.
À déguster avec des amateurs de vins, autour d'une magnifique côte de bœuf ou un tournedos aux poivres, un gigot d'agneau, un civet de sanglier, ou une pintade rôtie aux herbes de Provence.

Domaine LA GARRIGUE - BERNARD et Fils Vigneron exploitant 84190 Vacqueyras - France
Tél. +33 (0)4 90 65 84 60 - mail : info@domaine-la-garrigue.fr - web : www.domaine-la-garrigue.fr