DOMAINE
LA GARRIGUE

AOP Vacqueyras Rouge

Osez le Détour

Cépages : Syrah, Grenache (le pourcentage change selon le millésime).

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 très puissant et complexe.
Bouche : En bouche, la puissance et le fruit prédominent. Les tannins sont présents.

Température de service : À déguster entre 16 et 18°

Potentiel de Garde : 3 ans (C'est un vin à déguster jeune, sur le fruit).

Osez le Détour est un vin avec un caractère très particulier.
Il tire sa richesse des vignes situées essentiellement autour du Domaine.
On ressent bien dans ce vin, la caractéristique du terroir du plateau des Garrigues.
Il faut le déguster avec des connaisseurs.
Il s'émerveille avec des gibiers à plumes comme le faisan, le perdreau ou la grive, mais également avec des cailles aux Olives.
Il porte bien son nom : il faut Oser le Détour !

Domaine LA GARRIGUE - BERNARD et Fils Vigneron exploitant 84 190 Vacqueyras - France
Tél. +33 (0)4 90 65 84 60 - mail : info@domaine-la-garrigue.fr - web : www.domaine-la-garrigue.fr