



C.B.A Ltd

Vignobles & Châteaux
Producer-Exporter - Private Label

Les Collégiales

VACQUEYRAS

Appellation d'Origine Protégée

Terroir

Ce cru Vacqueyras s'exprime à travers l'assemblage de différents terroirs de l'appellation composés de galets roulés en surface, de sables et d'argiles profondes. Syrah, Grenache et Mourvèdre révèlent puissance et profondeur.

Cépages

70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre.

Vinification

Nous respectons une méthode de vinification et de culture transmise depuis plusieurs générations qui exalte le terroir de vacqueyras. Nous sélectionnons minutieusement les meilleures parcelles, après une dégustation de notre maître de chai. La vinification s'opère dans des cuves thermo-régulées pour extraire le maximum d'arômes.

Dégustation

Le nez est généreux, signe d'un grand Vacqueyras. On y trouve des arômes de fruits mûrs, de coulis de cassis, de confiture de fraises, d'épices et de violette.

La bouche est onctueuse et suave et les tanins enrobés se marient avec la réglisse.

Sa très longue finale est le signe de son caractère et de son élégance.

ACCORDS METS/VINS

Ce vin fera merveille sur un lapin de garenne aux échalotes et au thym, un magret de canard aux girolles ou une daube provençale.

Conservation

6 à 7 ans

