

# VACQUEYRAS RESERVE DE LA CAMPRIERE 2022 ROUGE

GIGONDAS LA CAVE



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Un Vacqueyras rouge dominé par des fruits rouges ou noirs, floraux telle que la violette. La bouche est généreuse, ample, charpentée. Une structure tanique imposante sans que celle-ci ne soit agressive. Un vin de garde puissant et élégant.

- 60% Grenache noir
- 30% Syrah
- 5% Mourvedre
- 5% Cinsault

## Accords mets et vins

Gigot d'agneau à la provençale. Très agréable sur les fromages ou charcuterie. Vive le printemps!

## Détails

**Degrès** : 14,5 %

**Packaging** : carton de 6

**Domaine** : Gigondas la cave

**Couleur** : Rouge

**Région** : Vallée du Rhône

**Appellation** : AOP Vacqueyras

**Cépages** : Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Grenache noir

**Viticulture** : Raisonnée

**Millesime** : 2022

**Contenance** : 0,75 L

## Caractéristiques

**Vendange** : Manuelles

**Viticulture** : Raisonnée

**Vinification** : Vinification traditionnelle avec éraflage total

**Elevage** : Elevage méticuleux en cuve

## Dégustation

**Robe** : Un rubis profond, légèrement tuile

**Nez** : Fruit noir, cerise

**Bouche** : La bouche est généreuse, ample et charpentée

**Finale** : Vin de garde puissant et élégant

**Garde** : Entre 5 et 7 ans

**Température de service** : Entre 16 et 18°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Nos vigneronnes et vigneron illustrent la pluralité qui fait la force de la coopération. Jeunes qui s'installent, retraité(e)s, de mère/ père en fille ou fils, à temps plein ou pluri-actifs, LaCave accueille toutes les nuances de personnes et de terroirs. Gigondas LaCave, prolongement de l'exploitation, a mis en place depuis une quinzaine d'année un accompagnement par des techniciens, pour une viticulture raisonnée et des pratiques culturelles durables afin de préserver notre environnement, nos vigneronnes. De ces visites d'exploitations tout au long de l'année, ou dès les besoins des vigneronnes, les techniciens préconisent, conseillent, orientent pour optimiser le travail de la vigne en respectant le cahier des charges des appellations, ou dès les besoins des vigneronnes, les techniciens préconisent, conseillent, orientent pour optimiser le travail de la vigne en respectant le cahier des charges des appellations. Les terres de nos vigneronnes sont présentes sur l'ensemble du Pays des Dentelles, d'où notre expression phare : « des 7 terroirs, accords en sols majeurs » : Galets, graviers, limons, colluvions, safres, marnes, calcaire Des garrigues aux pieds des Dentelles de Montmirail, chaque terroir produit des baies différentes, à maturité étalée, d'où une sélection parcelle avant vendanges avec l'aide des techniciens, des vinificateurs, et de nos oenologues.

