



AOC Vacqueyras

## SENTIER DES TRUFFIÈRES 2024

ROUGE  
75CL

*Privilège*  
PARTENAIRE



CÉPAGES : GRENACHE, SYRAH

SOL : ARGILE

RENDEMENT : 30-40 HL/HECTARE

DEGRÉ D'ALCOOL : 14,5 %

VINIFICATION : VINIFICATION TRADITIONNELLE AVEC  
SOUTIRAGE ET RETOUR. LONGUE MACÉRATION (3-4  
SEMAINES)

Belle robe grenat profond aux reflets violets. Nez intense de fruits noirs mûrs écrasés, épices de genièvre et fleurs de garrigue. Bouche élégante et complexe aux arômes de fruits rouges légèrement toastés et une pointe de genièvre. Finale riche et harmonieuse avec des notes mentholées, de chocolat et de zan, aux tanins soyeux.

Medailles :

En attente des résultats des concours, guides et notations des revues professionnelles nationales et internationales.



MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

VIGNERON DE L'ANNÉE 2015

