



DOMAINE DE
LA VERDE

PRÉLVDE

:: A.O.P. Vacqueyras :: **Rouge** ::



Histoire: Fruité, élégance des tannins et équilibre sont les maîtres mots de cette cuvée. **Prélude** est une belle entrée en matière dans l'univers «La Verde». Le début d'une grande histoire avec nos vins.

Cépages: 55 % Grenache, 23 % Syrah, 12 % Mourvèdre & 10 % Cinsault.

Géologie: Lieu-dit « La Verde » - Sol argilo-calcaire recouvert de petits galets - Alluvionnaire et terrasses glaciaires du Riss.

Rendement: 28 hl/ha.

Début des vendanges: La dégustation des baies et l'analyse des jus de raisins nous permettent de déterminer la maturité optimale pour chacun des cépages et chacune des parcelles du domaine. Les raisins sont ramassés avec le plus grand soin et triés manuellement avant d'arriver dans nos chais.

Vinification: Chaque îlot parcellaire et chaque cépage est vinifié séparément. La particularité du domaine est la macération très douce du raisin dans des cuves à débordement en béton brut durant 20 à 35 jours. Les températures de vinification sont contrôlées et la durée de macération est décidée au fil des dégustations en accord avec notre oenologue conseil.

Élevage: 14 mois en cuve béton pour conserver tout son fruité originel.

Mise en bouteille: au domaine. Non collé et légèrement filtré.

Dégustation:



Rouge grenat intense et brillant avec des légers reflets violacés.



Nez généreux révélant de subtils parfums de petits fruits rouges : groseille, framboise, fraise écrasée qui s'ouvre après aération sur des notes de violette et de garrigue.



La bouche est onctueuse et suave, les tanins enrobés et élégants ce qui lui permet d'être apprécié dans sa prime jeunesse. Longue finale sur des notes de cerise griotte.

Température de service: Entre 16 et 18 °C.

Potentiel de garde: jusqu'à 5 ans.