

Domaine Maitre Curnier

Cuvée D'Antan

Vacqueyras Rouge 2018



Région :	Rhône
Appellation :	Vacqueyras
Cuvée :	Cuvée d'Antan
Couleur :	Rouge
Millésime :	2018
Cépages :	Grenache (50%) / Syrah (50%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Egrappage partiel, Pigeage fréquent, Utilisation de levures indigènes, Vinification selon méthode ancestrale, Cuves en ciment brut.

Assemblage, Filtration légère, Bouchon traditionnel en liège, Elevage en cuve Ciment.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur grenat, intense, reflets rubis.

NEZ : Complexe, élégant, légers arômes de violette, subtils arômes de truffe noire, légers arômes de cassis, légers arômes de cerise, légers arômes de framboise, subtils arômes de réglisse, arômes de sous-bois.

BOUCHE : Élégante, intense, soyeuse, légères notes de cassis, légères notes de framboise, légères notes de réglisse, tanins patinés, rond, corps structuré, forte intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 17°

GARDE : A consommer entre 2019 et 2023



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges grillées, Viandes rouges en sauce, Daube de sanglier, Chevreuil, Fromages de caractère

Powered by **Plugwine**

