



Vacqueyras AOC

Halos de Jupiter

Lagerpotential und Charakter ohne Ende

Beschreibung:

Sinnlich und stark, so wird der Vacqueyras vom Winzer beschrieben. Die Reben wuchsen auf extrem kargen Böden über welchen an 180 Tagen im Jahr der Mistralwind weht - eine Kraftprobe, denen die alten, kräftigen Reben gewachsen sind und tief in das Gestein wurzeln. Die Cuvée besteht zum Grossteil aus Grenache, welche von über 80 jährigen Reben stammen. Der andere Teil stammt von 35 jährigen Syrahreben, welche die Würzigkeit des Weines unterstützen. Der Wein wird spontan vergoren, bekommt kaum bis gar keinen Schwefel und wird weder geschönt noch gefiltert vor der Abfüllung. So wird der Charakter des Weines erhalten.

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre foncé, presque noir. Délicates touches de poivre dans le nez complexe aux notes de mûres de lavande et de genièvre. En bouche, bel équilibre entre ampleur, matière et baies, à la fois plein de caractère et élégant. Velouté, avec des arômes de compote de prunes et de baies noires sur un soupçon de clou de girofle.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France
Sous-région: Vallée du Rhône méridionale
Vol. alcool: 15.5%
A boire: jusqu'en 2035
Artikelnummer: 1171420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Vacqueyras AOC

Halos de Jupiter

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 91/100, Score 18.5/20
A boire:	jusqu'en 2035
Vol. alcool:	15.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.