

VACQUEYRAS ROUGE/RED
Cuvée "L'Alezane"

Appellation : Vacqueyras contrôlée

Vintage: *Guaranteed Vacqueyras*

Sols : Alluvions et terrasse glaciaire au pied des Dentelles de Montmirail.

Grounds: *Alluviums and glacial terrace at feet of "Dentelles de Montmirail".*

Cépage : Grenache, Syrah et Mourvèdre

Varieties of vine: *Grenache, Syrah and Mourvèdre*

Vinification : Longue macération à température contrôlée. Extraction importante. Élevage en foudres pendant 12 mois.

Vinification: *Long maceration at controlled temperature. High extraction. Maturing in large barrels for 12 months.*

Caractéristiques gustatives : Fruits très mûrs, arôme de noyau légèrement réglissé, des épices douces. Puissance et longueur en bouche.

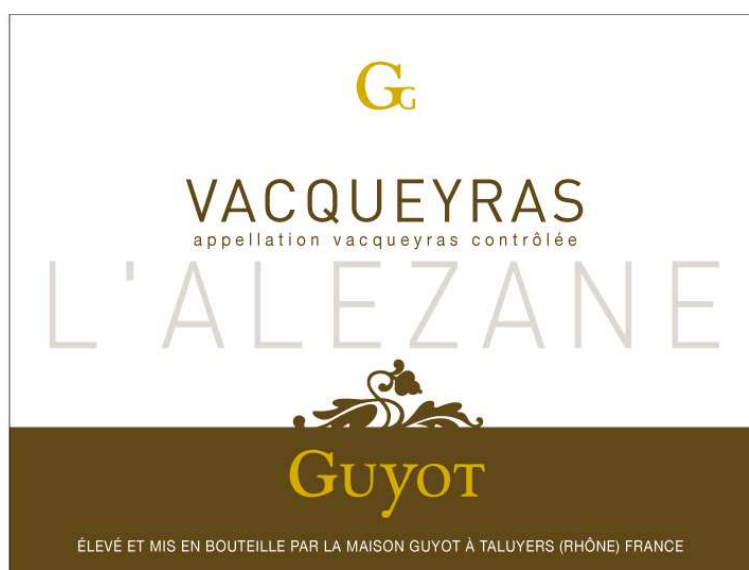
Gustative characteristics: *Very ripe fruits, aroma of slightly liquoriced stone, sweet spices. Power and palate length.*

Accords mets/vin : Viandes rouges en sauce, volaille.

Harmony with dish and wine: *Red meats, poultry.*

Température de service : 17 ° C

Temperature service: *17° C*



Type de bouteille : Bourgogne tradition

Standard model of bottle: *Heavy traditional bottle*

Conditionnement : Cartons de 6 et 12 bouteilles expédition

Packaging: *Cases of 6 and 12 bottles*