

CHARLES
TORT

VACQUEYRAS



Vacqueyras, village natale de Charles Tort, est un joli bourg situé au pied des Dentelles de Montmirail connu pour être le berceau du Poète et Troubadour Raimbaut de Vaquieras mais également pour son Cru réputé.

Cépages :

Sélection parcellaire de vignes d'âge moyen de 50 ans :
70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre

Terroirs :

Sols argilo calcaire, exposée plein Sud en coteaux

Vinification :

Vendanges manuelles, entièrement égrappées.
Vinification traditionnelle en cuve béton sous contrôle de température. Macération pelliculaire durant 15 à 25 jours avec remontage et pigeage. Seconde fermentation malolactic pour affiner les tanins et extraire le maximum de fruit.

Dégustation :

Robe rouge profond aux reflets violets. Au nez, palette de baies noires mûres (cassis, myrtille, mures, cerise) aux notes épicées. En bouche, intensité, générosité mais gouleyant à l'attaque, c'est un vin charmeur qui sait se montrer complexe, élégant et harmonieux. Il ravira les papilles les plus averties et se fera adopter par les plus jeunes.

Accords Mets et Vins :

Il accompagnera à merveille les plats de fêtes, le gibier, l'agneau, le bœuf, les volailles, le poisson noble en sauce mais également les plats mijotés ou marinés ainsi qu'un plateau de fromages affinés. A servir de préférence entre 18°et 20°C.

Vins et Terroirs Export SARL

167-197 Chemin des Abreuvoirs – 84190 Vacqueyras – France

Téléphone/Fax : +33 (0) 490 658 222

Email : micheline.fauconnier@gmail.com