



## Cuvée Prestige

### A.O.P Vacqueyras rouge

**Situation :** Vignoble localisé sur la commune de Vacqueyras , sur un terroir de marnes argileuses et galets roulés.

**Cépages :** 50% Grenache, 50% Syrah.

**Vignoble :** culture traditionnelle et travail du sol mécanique et manuel.

**Rendement :** 35 hl/ha

**Vendange et vinification :** vendange manuelle éraflée, cuvaison de 25 à 30 jours à basse température. Remontages journaliers et pigeages.

**Élevage :** Barriques de chênes Français, pendant au moins 12 mois.

**Production :** environ 2000 bouteilles.

**Dégustation :** robe d'un noir intense, ce vin est la belle combinaison de cépages très expressifs, quelques notes de fruits noirs murs viennent équilibrer le côté boisé. Les tannins se fondent avec le temps. A garder !

### Domaine Font Sarade

801 Route de Violès 84190 Vacqueyras

Tel : 04.90.65.82.97

[www.fontsarade.fr](http://www.fontsarade.fr) [infos@fontsarade.fr](mailto:infos@fontsarade.fr)