



Premier Vin

A.O.P Vacqueyras rouge

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

Cépages : Vieux Grenache et Mourvèdre.

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. Pigeages uniquement.

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

Production : environ 1500 bouteilles.

Dégustation : Ce vin a été pensé suite à l'entrée de Claire au sein du domaine familial. Ce vin est explosif et il s'en dégagent une multitude d'arômes. On y retrouve des notes de grenades et fruits noirs. Très beau potentiel de garde. A décanter.



Domaine Font Sarade

801 Route de Violès 84190 Vacqueyras

Tel : 04.90.65.82.97

www.fontsarade.fr infos@fontsarade.fr