

# VACQUEYRAS



## Yolande, AOC Vacqueyras, Rouge, 2022

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France

Un Vacqueyras rouge fin et délicat

### PRÉSENTATION

Cuvée hommage à la grand-mère Yolande, une douce matriarche au coeur d'or.

### LE MILLÉSIME

Secheresse et canicule pour cette année 2022 qui ont donné une vendange très saine mais précoce

### TERROIR

Terroir composé de différentes petites parcelles avec des sols de sable fin ou argileux, de marnes, ainsi que des galets et éboulis.

### VENDANGES

mi septembre

### VINIFICATION

Vinification en cuve inox assemblé

### CÉPAGES

Grenache noir 70%, Syrah 30%

14 % VOL.

### DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 2500

Superficie du vignoble: 2 ha

Rendement: 25 hL/ha

Âge moyen des vignes: 40 ans

### SERVICE

Servir à 17 °

### POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

### DÉGUSTATION

Délicat en bouche, peu tannique

### ASPECT VISUEL

Rouge sombre

### AU NEZ

Aromes de fruits rouges

### EN BOUCHE

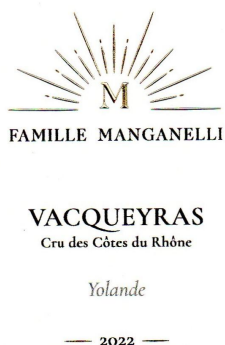
Tanins soyeux avec des notes de fruits rouges, offrant une bouche fraîche.

### ACCORDS GOURMANDS

Tajine de veau aux olives, pintade au romarin, Banon

### ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Cuisine du monde, Fromages, Spécialités françaises, Viandes blanches, Volailles



Famille MANGANELLI  
1996 Route de Sarrians, 84190 Beaumes-de-Venise  
Tel. 06.75.79.39.47 - famillemanganelli@gmail.com  
www.famillemanganelli.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

