



« Terre de Mistral »

RÉMY FERBRAS



AOP VACQUEYRAS ROUGE

Région

Vallée du Rhône méridionale - France

Terroir

Situés au pied des Dentelles de Montmirail, les sols sont composés d'argile et de sable avec galets roulés.

Cépages

Grenache - Syrah - Mourvèdre

Vendanges & vinification

Vendanges à maturité optimale, avec tri rigoureux.

Les raisins sont égrappés et foulés. Vinification traditionnelle cépage par cépage. Fermentation alcoolique entre 26 et 28°C avec 3 semaines de macération.

Partiellement élevé en barrique et demi-muids.

Assemblage et mise en bouteille.

Dégustation

Robe violette profonde et brillante.

Nez concentré et complexe aux arômes de fruits noirs, laurier et garrigue.

Jolie attaque, la bouche est dense et riche avec une belle structure tannique. Parfait pour évoluer.

Accords mets & vins

Idéal sur une daube de taureau.

Servir entre 15 & 17°C.

A déguster entre 5 et 7 ans.

R. Ferbras



S.A. LES GRANDES SERRES
430, Route de l'Ilon Saint-Luc B.P. 17 - 84250 Châteauneuf Du Pape.
www.remy-ferbras.com - contact@remy-ferbras.com