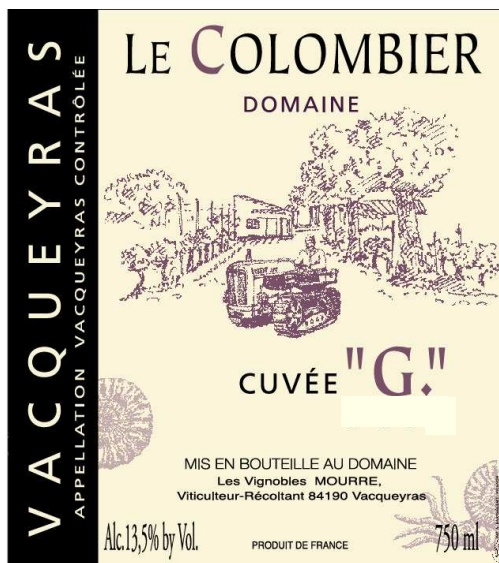




LES VIGNOBLES MOURRE

GRANDS VINS DES COTES DU RHONE

VACQUEYRAS CUVEE G



*Situation Géographique :

L'AOC Vacqueyras est située au cœur des Côtes Du Rhône Méridionales . Elle fait partie des 13 crus classés des Côtes du Rhône avec un rendement de base imposé de 35 hectolitres à l'hectare figurant parmi les plus faibles rendements comparé à ceux des autres AOC françaises .

*Taille du vignoble / Caisses de 12 bouteilles : 2.3 hectares / 800 caisses.

*Géopédologie : Nature lithologique des sols variée : conglomérats, grès, marnes et différents types de calcaires.

*Age des vignes : 50 ans

*Cépage : Syrah 50%, Grenache 50%.

*Rendement : 32 hectolitres à l'hectare.

*Vinification : Les raisins sont vendangés à la main puis ils sont éraflés à 100 %, foulés et portés en cuve. La cuvaison dure quatre à cinq semaines au cours desquelles le moût est oxygéné plusieurs fois par jour et la température de fermentation alcoolique n'excède pas 31 degrés. Après un élevage en cuves béton pendant 2 mois, le vin est mis en barrique pendant un an. Il est ensuite filtré légèrement et mis en bouteilles.

*Analyse sensorielle :

Couleur : Robe profonde et brillante.

Nez : Arômes floraux, fruités et légèrement beurrés.

Bouche : Ce vin présente une attaque franche et pleine, un bel équilibre avec des tanins serrés et soyeux. Sa structure lui permet d'assimiler le bois de façon harmonieuse. Une grande longueur en fin de bouche .

*Conservation : 10 ans

*Suggestions : Très typé mais d'une élégance rare, ce vin peut se consommer dès à présent en accompagnement de plats corsés tels qu'un Tajine d'agneau au coings et à la cannelle.

*Location : In the area of the appellation Vacqueyras, in the south of the Rhône valley, in France .

*Size of the Vineyard / Total production in cases : 5 acres / 800 cases.

*Winemaker : Jean-louis Mourre.

*Owner : Jean-louis Mourre.

*Terroir : Marl, sandstone and limestone.

*Age of the vines : 50 years .

*Grape varieties : 50 % Black Grenache, 50 % Syrah .

*Yields : 32 hl per hectare, 2.1 T per acre .

*Vinification : the grapes are de-stemmed and start fermenting in concrete vats .The degree of fermentation is controled at 85 ° F , maceration of 5 weeks . After, we put the wine in barrels for 12 month . Malos in cask .

*Type of ageing : Maturation in French oak barrels (one year old barrels).

*Tasting notes : This wine, made with Grenache and Syrah, has a deep dark-red colour with garnet tinges .The bouquet is very complex : flowers and ripe dark fruits with an harmonious touch of vanilla . Vinous, but finely balanced, the cuvee G show silky tannins and an exceptional length .

*Food recommendations : Match very well with spicy foods like roast lamb with garlic, rosemary and thyme .

*Ageing potential : 10 years .

*Comments : The only AOC Vacqueyras aged in oak in Domaine le Colombier .

**BARRIQUES 1
VIN**

50% SYRAH

CARACTERE



**FRENCH OAK
BARRELS**

FULL BODIED

LENGTH

TASTING NOTES :