



LES VIGNOBLES MOURRE

GRANDS VINS DES COTES DU RHONE

VACQUEYRAS TRADITION

***Situation Géographique :**

L'AOC Vacqueyras est située au cœur des Côtes Du Rhône Méridionales, à 30 km nord est d'Avignon, au pied du massif montagneux des Dentelles de Montmirail .

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 .

***Location :** in the charming village of Vacqueyras, in the south of the Rhône valley, in France .

***Size of the Vineyard / Total production in cases :** 25 acres / 4000 cases.

***Winemaker :** Jean-louis Mourre.

***Owner :** Jean-louis Mourre.

***Taille du vignoble / Caisses de 12 bouteilles :** 11 hectares / 4000 caisses.

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

***Age des vignes :** 30 ans.

***Cépage :** Grenache 70%, Syrah 20%, Mourvèdre 10%.

***Rendement :** 35 hectolitres à l'hectare.

***Vinification :** Raisins éraflés à 100 %, foulés et portés en cuve , la cuvaison dure une quinzaine de jours ; la température est contrôlée et ne dépasse pas les 28 ° C. Elevage en cuves béton, filtration légère et mise en bouteilles .

***Analyse sensorielle :**

Couleur : Robe rouge rubis.

Nez : arômes fruités (petits fruits rouges, cerise...) .

Bouche : bon équilibre structural avec des tanins fins , sensation de rondeur.

***Conservation :** 5 à 7 ans.

***Suggestions :** Avec sa concentration et sa rondeur, la cuvée Tradition se marie très bien avec un pressé de magret de canard au foie gras.

***Terroir :** Marl, sandstone and lime stones.

***Age of the vines :** 30 years.

***Grape varieties :** 70 % Black Grenache, 20 % Syrah and 10 % Mourvèdre.

***Yields :** 35 hl per hectare, 2.2 T per acre.

***Vinification :** the grapes are de-stemmed and start fermenting in concrete vats . the degree of fermentation is controlled at 80 ° F ; maceration of 2 weeks .

***Type of ageing :** No ageing in wood in order to maintain the fruit .

***Tasting notes :** This wine made with Grenache, Syrah and Mourvedre has a nice ruby colour . Cherry and small red fruit appear immediately in the nose and in the mouth , It is well balanced with very soft tannins .

***Food recommendations :** A turkey prepared with garlic and rosemary, other white grilled meat and medium flavoured cheeses too .

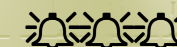
***Ageing potential :** 5 to 7 years .

***Comments :** A wine easy to drink before or during the meal .

RONDEUR

CONCENTRATION

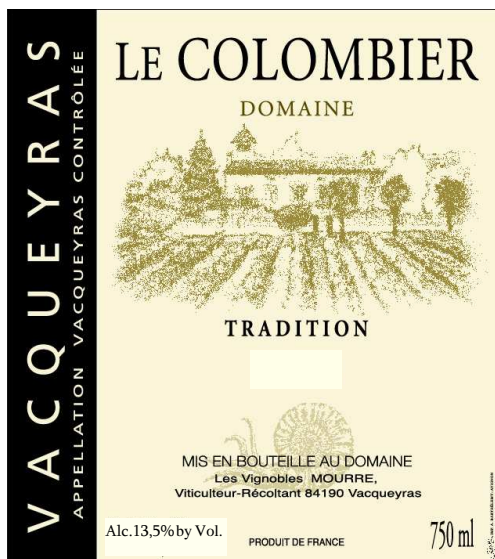
FRUIT



BALANCED

FRUTY

EASY TO DRINK



TASTING NOTES :