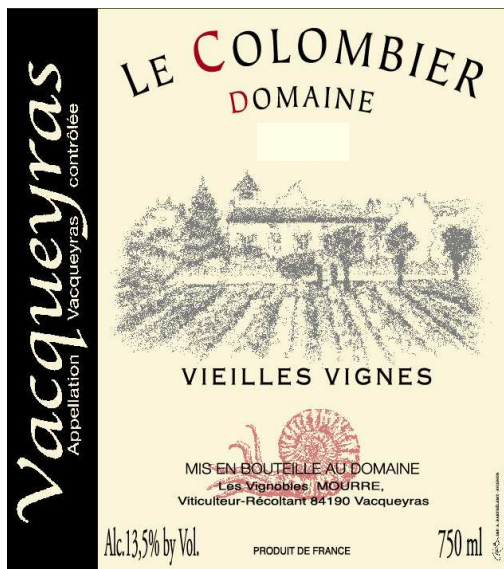




# LES VIGNOBLES MOURRE

## GRANDS VINS DES COTES DU RHONE

### VACQUEYRAS VIEILLES VIGNES



#### \*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 .

\*Taille du vignoble / Caisses de 12 bouteilles : 7 hectares / 2200 caisses.

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

\*Age des vignes : 50 ans, la plus ancienne parcelle en production fut plantée en 1902 .

\*Cépage : 80 % Grenache, 20 % Mourvèdre .

\*Rendement : 30 hectolitres à l'hectare.

\*Vinification : Raisins éraflés à 100 %, foulés et portés en cuve ; la cuvaison dure cinq semaines au cours desquelles la température de fermentation alcoolique n'excède pas 31 degrés . Elevage en cuves béton puis filtration légère et mise en bouteilles.

#### \*Analyse sensorielle :

**Couleur :** Robe grenat.

**Nez :** arômes de fruits des bois (cassis), de café, d'épices et de cacao.

**Bouche :** vin équilibré présentant des tanins soyeux, un concentré d'arômes et une grande longueur en fin de bouche .

\*Conservation : 10 ans.

\*Suggestions : ce vin de garde accompagne des plats de viande corsés ou de la cuisine typiquement provençale tel que le tian d'agneau à l'épeautre de Sault.

\*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 : 15 acres / 2200 cases.

\*Winemaker : Jean-louis Mourre.

\*Owner : Jean-louis Mourre.

\*Terroir : Chalk and clay.

\*Age of the vines : 50 years (the oldest was planted in 1902.

\*Grape varieties : 80 % Black Grenache, 20 % Mourvèdre.

\*Yields : 30 hl per hectare, less than 2 T per acre.

\*Vinification : the grapes are de-stemmed and start fermenting in concrete vats . the temperature of fermentation is controlled at 85 ° F . Long maceration of 5 weeks .

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

\*Tasting notes : This wine mainly made with Grenache has a nice garnet colour . Red fruit appear immediately in the nose and in the mouth , the wine reveals a lot of fruit and has a persistent length.

\*Food recommendations : Mediterranean foods, grilled lamb, other red meat and medium to strong flavoured cheeses .

\*Ageing potential : 10 years .

\*Comments : An elegant wine with silky tannins .

30 HECTOLITRES

CONCENTRATION

FRUIT



OLD VINES

1902

FULL BODIED

FRUITY

#### TASTING NOTES :