

FAMILLE PERRIN



# Le Grand Prébois Vacqueyras Rouge - 2018

# PRÉSENTATION

Notre Vacqueyras est le très bel exemple des beaux vins de Grenache du Sud de la Vallée du Rhône. Une expression aromatique impressionnante, un corps extrêmement structuré pour un grand potentiel de garde.

### LE MILLÉSIME

L'année 2015 est caractérisée par un hiver doux et humide, suivi d'un printemps plutôt chaud et sec. Les conditions sanitaires sont excellentes. Quelques averses en juin, la vigne a bien supporté les fortes chaleurs et la sécheresse de l'été grâce aux réserves hydriques. Après une floraison satisfaisante, les pluies du mois d'août ont favorisé une maturation rapide et régulière. Les teneurs en composés phénoliques et anthocyanes sont élevées. Les vendanges se déroulent dans des conditions optimales.

## ÉLEVAGE

Vendanges en caissettes de 25 kilos.

Foulage, fermentation très longue (1 mois) en cuves de 50 hectolitres et en foudres (50%). Assemblage après fermentation malolactique.

#### CÉPAGES

Grenache, Syrah

#### **DÉGUSTATION**

De couleur sombre rubis, le nez est intense et savoureux de notes de fruits rouges. Equilibré et complexe en bouche, les tannins sont soyeux, notes de mûres, cassis, réglisse, herbes de Provence. Un Vacqueyras fin et élégant qui traduit l'harmonie et la sagesse des vieux Grenaches, dans un registre droit et pur.