

VACQUEYRAS

Vin Rouge

Notes de dégustation :

Le nez épicé aux arômes de fruits rouges et la bouche ample et douce confèrent à ce vin beaucoup de gourmandise. Un vin riche, doux et fuité.

Histoire :

Vacqueyras fut l'un des premiers villages reconnu pour la qualité de ses vins ; il a été consacré Cru en 1990. Le vignoble est situé dans le département du Vaucluse, au pied des dentelles de Montmirail.

Géologie du sol :

Sol d'origine alluvionnaire et terrasses glaciaires sur une base argilo-calcaire.

Encépagement :

75 % Grenache
20 % Syrah
5 % Mourvèdre.

Âge des vignes :

35 ans.

Rendements :

35 hl/ha.


DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834



Les Cypres
2011

Conditions météorologiques :

La vallée du Rhône sud a pris le contre-pied de la zone septentrionale. Lorsque le nord connaissait un printemps particulièrement chaud, au sud une douceur agréable était régulièrement entrecoupée d'averses. Lorsque l'été a débuté froid au nord, juillet était chaud mais pas trop, au sud. Août a remis tout le monde au même diapason avec des chaleurs plus appuyées.

La maturité s'est faite progressivement et les quelques fortes chaleurs d'août ont été parfaitement supportées par nos vieilles vignes qui en ont vu d'autres.

Ce fût un millésime d'un grand classicisme pour des vins d'une grande classe.

Date de récolte :

18 septembre 2011.

Vinification :

Traditionnelle en vendanges égrappées, longues cuvaisons à températures contrôlées avec des remontages quotidiens.

Élevage :

12 mois en cuves tronconiques de chêne français.

Accords mets et vins :

Filets de rouget en croûte au basilic
Croustillant de selle d'agneau aux senteurs des bois
Comptée de joue de bœuf braisé aux lentilles vertes du Puy
en Velay

Température de service :

14° à 17°.

Durée de conservation :

5 à 10 ans.