



## VACQUEYRAS 2006 (ROUGE)

En rachetant le Château du Trignon, la Famille Quiot a agrandi le vignoble d'environ 10 hectares de Vacqueyras. Ce Millésime 2006 est le premier à être vinifié au Château.

Il portera dorénavant le nom de AOC Vacqueyras du Château du Trignon.

Les parcelles en Vacqueyras ont la rare particularité de représenter l'ensemble des terroirs qualitatifs de l'AOC. Un panneau communal géologique y est d'ailleurs implanté

### Terroir

Les 4 sols typiques de Vacqueyras :

- ✚ Terrasse tertiaire sédimentaire de galets (proche des terroirs de Gigondas) donnant de la concentration aux vins grâce à sa pauvreté et sa capacité calorifique
- ✚ Sols semblable mais basé sur un substratum miocène sableux
- ✚ Parcelle sableuse pour la finesse des vins
- ✚ Limon sableux mettant en valeur le fruit et les caractéristiques de la Syrah

### Culture

Depuis plusieurs années, il est fait une culture raisonnée : l'observation de la vigne et de ses besoins dicte le travail des hommes



### Cépages

Grenache Noir et Syrah

### Vinification

Vendange 100% manuelle avec sélection rigoureuse des grappes sur une table de tri manuelle. Encuvage et macération à froid pour favoriser l'extraction en phase aqueuse (sans alcool) des arômes et de la couleur. Remontage bi-quotidien avec pigeage éventuel selon dégustation faite quotidiennement. Température de fermentation froide au départ puis 25°C en phase tumultueuse. Macération finale (environ 2 semaines) à 30°C pour permettre le gras & la tenue dans le temps. Elevage 1 an, passage de 10% en bois. Pas de filtration jusqu'à la mise en bouteille



### Dégustation et accord mets et vins

Ce vin a une robe rouge pourpre brillant aux reflets violets

Nez ouvert sur des notes de fruits rouges très frais (cerise, framboise et groseille)

En bouche, des arômes fruités plus mûrs qu'au nez (cerise, myrtille) ainsi que de légères notes de garrigue (laurier, thym) typique du terroir.

Idéal avec une compote de fruits rouges chaudes, un agneau braisé ou un tian d'aubergine.

La rondeur et la finesse est au Vacqueyras ce que la puissance est au Gigondas