

# François Arnaud Coeur de Terroir Vacqueyras

**SL** (caisse de 12 x 750 ml)

**Pays** : France

**Région** : Vallée du Rhône

**Millésime** : 2023



55% Grenache, 25% Syrah, 10 % Carignan et 10% mourvèdre



Alcool : 14 %

Sucre résiduel : 3.1 g/l



Majorité grenache, complété avec de la Syrah, du Grenache et du Mourvèdre vinifiés séparément. Le terroir est situé proche du village de Sarrians sur des sols graveleux avec argile en profondeur. Rendement modéré, la vendange est égrappée, cuvaison de 15 jours en cuve inox avec remontages. Élevage en cuve pendant 7 à 8 mois.



Arômes de fruits noirs et d'épices. En bouche on retrouve des notes florales viennent compléter le bouquet. L'attaque est ample et les tannins soyeux. Malgré sa jeunesse, il est très délicat bien évolué.



Comme un grand restaurateur sélectionne ses fruits et ses légumes chez les producteurs, nous choisissons chez les vignerons les raisins qui constitueront nos cuvées. Nous accompagnons et conseillons les producteurs tout au long de l'année et, au moment des vendanges, nous les aidons à déterminer la bonne date de récolte. Nous guidons le plus possible les vinifications dans chacune des caves. Si des fûts sont nécessaires à l'élevage des vins, nous les achetons et les mettons à disposition des vignerons.

