

Domaine La Fourmone, Rhône, France  
**Les Ceps d'Or 2015**  
AOC Vacqueyras



#### Informations

Couleur : rouge  
Taux alcool : 14 %  
Conditionnement : 0,75 cl



#### Cépages

Grenache  
Mourvèdre



#### Terroir

Limite nord-ouest de l'appellation Vacqueyras  
Plateau en contrefort des Dentelles de Montmirail  
Type de sol: calcaire argileux et marneux  
Vignes âgées de 50 ans (> "Ceps d'Or")  
Superficie: 3 hectares



#### Viticulture

Vignes taillées en gobelet  
Vendanges manuelles



#### Vinification

Vinification en cuve inox thermo régulée durant 3 semaines  
Elevage de 2 à 3 ans en cuves traditionnelles



#### Service

17 à 18° C  
Carafage de 60 minutes recommandé



#### Garde

5 à 10 ans



#### Accord

Daube provençale  
Viandes rouges grillées  
Camembert rôti aux truffes  
Moelleux au chocolat



#### Dégustation

La robe de ce vin est parée de nuances grenats et violines. Le nez est très intense et beurré et déploie de subtils arômes de fruits mûrs comme la fraise des bois ou la prune, et d'épices. Il confirme en bouche ses notes douces d'épices, de cumin et de réglisse et rappelle des arômes de petits fruits noirs. Son parcours gustatif s'achève sur une finale longue et texturée. C'est un beau Vacqueyras, ample et gras, aux notes poivrées, tout en rondeur et bien structuré.

**LES BOUCHES ROUGES**



WINE • FOOD • MORE