

## FICHE TECHNIQUE

### **Cor Hominis Laetificat, Vacqueyras**

AOC Vacqueyras

---

Désormais dans le club des grands, on trouve à Vacqueyras de grands vins à l'abri des dentelles de Montmirail. Puissance et sérénité sont dans ce terroir. Ce vin dégage une force tranquille.

#### **Cépages**

Bien sûr du **Grenache, l'esprit Rhône. La Syrah** avec un côté massif et du **Mourvèdre** pour sa **générosité** et sa **chaleur**.

Sélection de vignes à rendements modérés mais non stressées.

#### **Vinification**

Des cuvaisons plutôt longues donnant la priorité au raisin et à son potentiel. La recherche de l'harmonie guide nos travaux.

#### **Elevage**

Assemblage des différents cépages après fermentation malo-lactique.

Elevage spécial en barriques à 700 m d'altitude dans des caves en pierre du XII<sup>ème</sup> siècle à 30 km de la ville de Roquefort (Aveyron).

Pas de bois neuf pour respecter la délicatesse du Grenache.

#### **Dégustation**

**Aspect** : Robe rouge rubis dense, intense.

**Nez** : Parfums forts de fruits noirs et de Garrigues. Soupçon de notes grillées. La persistance des arômes ne laisse place à aucune fragilité.

**Goût** : Un festival de sensations dans ce vin. Les notes moka et les fruits alternent dans une surprenante fraîcheur. La structure est fondante comme un dessert.

#### **Service**

Servir à 16°

#### **Instant**

Idéal pour un événement à sensations.