

CHÂTEAU D'AQUERIA

Tavel Château d'Aqueria

Cépages:

Grenache (50%), Syrah (20%), Clairette (10%), Mourvèdre (10%), Cinsault (5%), Bourboulenc (5%).

Terroir:

Terres légères type argilo sablonneuses situées tout autour du Château.

Rendement moyen: 38 hl / ha.

Âge moyen des Vignes: 40 ans, avec des parcelles de 70 ans.

Vinification:

Les cépages sont méticuleusement éraflés et refroidis avant cuvaion. Ils sont ensuite assemblés deux par deux durant la phase de macération de 12 à 24 heures, favorisant ainsi la complexité aromatique. A l'obtention de la couleur parfaite, la cuve est saignée dans sa globalité et les marcs longuement pressés pour être incorporés aux jus de goutte. Commencent alors les fermentations en cuves thermorégulées durant 15 jours.

Eleavage : 6 mois en cuves inox et bétons

Dégustation:

Robe d'un rubis intense aux reflets brillants.

Nez complexe et élégant sur des notes de fruits rouges (framboises, fraise des bois, grenade) mêlés d'épices.

Une belle structure toute en élégance, où l'on retrouve les arômes de fruits rouges et d'épices, persistants sur une finale remarquablement fraîche.

Température de service : 12 à 14°C

Consommation :

A déguster dès à présent ou à garder 1 à 3 ans, voire plus pour les amateurs de grande complexité.

Suggestion accords mets / vins :

Rougets sur lit de tapenade, Bouillabaisse, cary de lotte, poulet coco, baron d'agneau grillés aux herbes de Provence, coquilles St Jacques.

