



FONDÉE EN 1865  
**MOMMESSIN**

VALLEE DU RHÔNE



## VACQUEYRAS

**Surface** : 871 hectares.

**Appellation** : Vacqueyras

**Localités** : Vacqueyras et Sarrisans

**Nature du sol** : sols alluvionnaires et terrasse glaciaire de la période glaciaire de l'ère quaternaire

**Cépage** : grenache noir, syrah, mourvèdre et cinsault.

**Vendanges** : manuelles

**Vinification** : traditionnelle avec des longues macérations

**Élevage** : en foudres.



### Histoire

Vacqueyras est le dernier-né des crus des Côtes du Rhône. Il fut l'un des premiers villages reconnus pour la qualité de ses vins. Les Vacqueyras rouges représentent 95 % de la production, les rosés ne représentant que 4 % et les blancs 1 %.



### Terroir

Le vignoble, planté en terrasses et en coteaux, s'étend sur les 2 communes de Vacqueyras et de Sarrisans dans le département du Vaucluse, au pied des Dentelles de Montmirail.



### Vin

- Robe : couleur rubis foncé

- Nez : parfums de fruits bien mûrs, de cerise noire et de noyau.

- Bouche : vin au bouquet puissant, épicé, tannique, velouté et harmonieux.



### Consommation

Le Vacqueyras rouge accompagnera avec succès les viandes rouges, le gibier et les fromages à pâte fermentée. Il peut se conserver de 5 à 7 ans.

A servir à 17 ou 18° C.