



VACQUEYRAS

Les Molines



Ce domaine niché au pied des Dentelles de Montmirail est le fruit d'une collaboration de trois générations avec les domaines Mourier. Les sols qui le composent donnent des vins aux reflets Pourpres. Afin de préserver la biodiversité, le domaine est conduit en culture raisonnée et est certifié HVE (Haute Valeur Environnementale).

- **CÉPAGES**

- Grenache noir, Syrah et Mourvèdre.

- **TERROIR ET VIGNES**

- Les vignes sont sur des terrasses calcaire de riss, sol sablo-argileux, avec des bancs de galets roulés sur les terrasses de l'Ouvèze. L'ensoleillement de ces parcelles est important.

- **VINIFICATION ET ÉLEVAGE**

- Vinifié traditionnellement en cuves fermées, pendant 18 à 25 jours. Le vieillissement est partie en cuves, et partie en futs.

- **COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION**

- Au nez, les fruits se détachent rapidement : cerise noire, noyau et mûre, avec des notes de fruits confits. Tout en rondeur et gras, c'est un vin charpenté avec belle fin de bouche et toujours beaucoup d'harmonie.

- **ACCORDS METS/VINS**

- Ce vin se déguste avec une carbonade flamande à la bière, des grillades ou du lapin.

- **POTENTIEL DE GARDE**

- Entre 3 et 8 ans.



DOMAINES XAVIER MOURIER

53 RN 86 Chanson 42410 Chavanay -Tel (33) 04 74 87 04 07- mail : contact@domainemourier.fr