



Domaine des Pasquiers



Vin de Pays de Vaucluse

IGP VAUCLUSE - ROUGE



CÉPAGES

60% Merlot, 20% Marselan, 20% Syrah

SOLS

Limoneux et caillouteux situés dans la plaine de Sablet.

VITICULTURE

Certifié bio avec travail du sol mécanique et fumure organique.

VINIFICATION

Eraflage total avec fermentation de 10 à 15 jours en cuve béton à une température de 25°C. Fermentation malo-lactique effectuée puis élevage de 3 mois en cuve béton. Les cépages sont vinifiés séparément. Filtration avant mise en bouteilles.

GARDE

3 ans

DÉGUSTATION



Couleur rouge franc.



Vin de plaisir avec des arômes de fruits rouges tels que le cassis et la cerise.



Équilibré avec une finale sur le fruit.

ACCORDS METS & VINS

Ce vin de pays de Vaucluse peut être bu légèrement frais avec une pizza ou des pâtes bolonaises.

RÉCOMPENSES

Millésime 2020 :

- RVF - Juin 2022 : 88/100