

## Vallis Terra 2015

### Appellation IGP Vaucluse



Vallis Queyras puise son origine dans le riche terroir Vauclusien localisé près de Châteauneuf-du-Pape, sur la rive orientale du sud de la Vallée du Rhône. Dans cette partie de la France, le climat est méditerranéen avec des étés chauds. Le vent appelé Mistral est un acteur important dans la zone de séchage des vignes. Vallis Queyras, mélange de latin et d'occitan désignant la Vallée de Cailloux en référence aux galets polis couvrant le vignoble qui mettent le feu à la vigne quand le soleil descend. Presque en Provence, le soleil brille, les cigales chantent, les pins, le romarin, le thym et la lavande répandent leurs odeurs, la nature offre un vrai cadeau sensoriel aux nouveaux venus.

#### Guide Hachette 2015

**Cépages :** 70% Grenache, 30% Syrah

**Analyse:** 14.00 % alc. / vol.

**Vinification :** Le vin est vinifié suivant la méthode de vinification traditionnelle avec tout d'abord une macération bien contrôlée pour en extraire les couleurs et les arômes et pour éviter l'extraction des tanins secs. Le vin est vieilli en cuve d'acier inoxydable pendant six mois et est en contact avec le chêne français pour la finale.

**Dégustation:** Avec une dominance de Grenache, ce vin se caractérise par sa couleur rubis intense. Fruits noirs et rouges, cerise, prune, avec des arômes de cannelle, d'épice et de poivre et une touche de vanille. Charisme et typicité forte. Se marie avec des mets riches et puissants à la complexité aromatique certaine.

**Service :** Entre 14 et 16 °C.

**Potentiel de garde :** De 3 à 5 ans.



Code : 12560005

Prix :

Format : 750 ml

Domaines Pierre Chavin – Beziers, France / [info@cellierdescigales.com](mailto:info@cellierdescigales.com)



[www.cellierdescigales.com](http://www.cellierdescigales.com)

