



COR HOMINIS LAETIFICAT - FICHE TECHNIQUE

Cor Hominis Laetificat, Vacqueyras 2019

AOP Vacqueyras

Désormais dans le club des grands, on trouve à Vacqueyras de grands vins à l'abri des dentelles de Montmirail. Puissance et sérénité sont dans ce terroir. Ce vin dégage une force tranquille.

Cépages

Bien sûr du **Grenache**, l'**esprit Rhône**. La **Syrah** avec un côté massif et du **Mourvèdre** pour sa **générosité** et sa **chaleur**.

Sélection de vignes à rendements modérés mais non stressées.

Vinification

Des cuvaisons plutôt longues donnant la priorité au raisin et à son potentiel. La recherche de l'harmonie guide nos travaux.

Elevage

Assemblage des différents cépages après fermentation malo-lactique.

Elevage en barriques et demi-muids dans notre cave à Sablet.

Pas de bois neuf pour respecter la délicatesse du Grenache.

Dégustation

Aspect : Robe rouge rubis dense, intense.

Nez : Parfums forts de fruits noirs et de Garrigues. Soupçon de notes grillées. La persistance des arômes ne laisse place à aucune fragilité.

Goût : Un festival de sensations dans ce vin. Les notes moka et les fruits alternent dans une surprenante fraîcheur. La structure est fondante comme un dessert.

Service

Servir à 16°

Instant

Idéal pour un événement à sensations.

