



Les 2 Monardes

AOC VACQUEYRAS Rouge

Sols : argilo-calcaire, grés.

Cépages : Grenache 70 %, Syrah 30 %

Age moyen des vignes : 40 ans

Rendement : 32 hl / ha

Production annuelle moyenne : 30 000
bouteilles

Vinification : Vendange manuelle avec tri sur table, éraflage total. Fermentation avec levures indigènes. Macération de 2 à 3 semaines, pigeage sur les Syrah. Elevage 12 mois en cuves et barriques. Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

Accords mets et vins et conseils de dégustation : garde de 3 à 5 ans. A servir avec gigot d'agneau rôti, petit gibier d'automne.