



## Vacqueyras “Avarum”

### Les cépages

Dominante de Grenache et Syrah.

### Le sol

Les vignes se situent sur du grès calcaire et des terrasses argilo-caillouteuses.

### La vendange

Récolte manuelle à maturité.

### La vinification

Les raisins égrappés sont vinifiés en cuves béton. La température de fermentation alcoolique est régulée autour de 25 °C afin de préserver au maximum les arômes variétaux. Des remontages doux sont réalisés quotidiennement pour extraire avec délicatesse les substances aromatiques, les matières colorantes ainsi que les tanins. À la fin de la fermentation alcoolique, on augmentera la température pour permettre la polymérisation des tanins durant la phase de macération. La macération post-fermentaire dure environ quatre semaines.

### L'élevage

Le vin est majoritairement élevé en cuves béton ; une plus faible proportion en demi-muids. La mise en bouteille est réalisée après un élevage de 12 mois.

### La dégustation

**Robe** : robe grenat profond.

**Nez** : intense et généreux avec des arômes de fruits noirs (cerise noire, mûre), puis notes épicées (poivre blanc).

**Bouche** : ample et riche, avec une belle fraîcheur en attaque. Les tanins sont soyeux et élégants. Les fruits rouges dominent. La finale est persistente avec des notes fumées.

### Grape varieties

Mainly Grenache, and Mourvèdre.

### Soil

The vines are located on calcareous sandstone and gravelly clay terrace.

### Harvesting

Grapes are hand-harvested at maturity.

### Vinification

The de-stemmed grapes are fermented in concrete tanks. The alcoholic fermentation temperature is controlled at around 25°C to preserve as much varietal aromas as possible. Gentle pumping over operations are carried out on a daily basis to delicately extract aromatic substances, colouring matter and tannins. At the end of the alcoholic fermentation, the temperature is increased to allow the polymerization of the tannins during the maceration phase. Post fermentation maceration lasts about four weeks.

### Maturing

Wine is mainly aged in concrete vats, with a less important part in 600 litre barrels. Bottling takes place 12 months later.

### Tasting

**Colour**: deep garnet hue.

**Nose**: intense and généreux with notes of black fruit (black cherry and blackberry), and then spicy touches (white pepper).

**Palate**: full and rich on the palate, with a great freshness on entry.

Tannins are silky and elegant.

The palate is dominated by red fruit.

Long lingering finish with slightly smoky notes.

