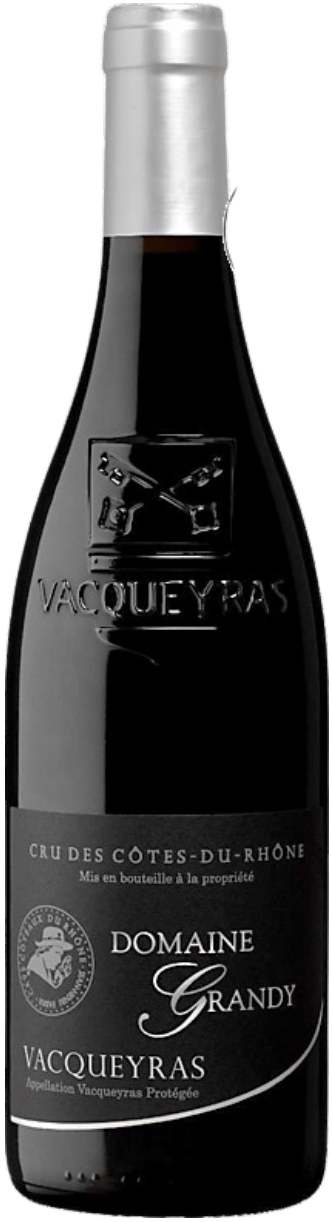
DES VINS SÉLECTIONNÉS AVEC PASSION

Dominique Bertholet
dominique.bertholet@skynet.be
GSM +32 492 70 22 10



VACQUEYRAS 2024

DOMAINE GRANDY

AOC VACQUEYRAS · CRU DU RHÔNE · VIN ROUGE

Un cru du Rhône généreux et gourmand,
à la bouche ample et enrobée.

TERROIR

Sélection parcellaire du terroir de Vacqueyras, sur la commune de Sarrians, dans le Rhône méridional. Vignoble âgé d'environ 40 ans.

CÉPAGES

Grenache, Syrah et Mourvèdre. Un assemblage rhodanien qui conjugue générosité, richesse aromatique et structure.

VINIFICATION

Vendanges manuelles à maturité optimale, tri et éraflage. Vinification traditionnelle de 15 à 20 jours, ponctuée de remontages réguliers.

ÉLEVAGE

Les cépages sont élevés séparément pendant 12 mois en fûts de chêne. Les vins sont ensuite assemblés et mis en bouteille.

DÉGUSTATION

Robe grenat profonde aux reflets violines. Bouquet généreux aux notes animales, de vanille et de torréfaction. Bouche expressive, friande et enrobée, où les tanins restent discrets.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Foie gras poêlé, grillades d'agneau et viandes rouges en sauce. Un bel accord avec un rôti de bœuf en croûte aux truffes.

CÉPAGES
Grenache · Syrah · Mourvèdre

VINIFICATION
15 à 20 jours · remontages réguliers

ÉLEVAGE
12 mois en fûts de chêne

DEGRÉ D'ALCOOL
À confirmer sur la bouteille

TEMPÉRATURE DE SERVICE
16–18 °C

POTENTIEL DE GARDE
5 à 8 ans (à titre indicatif)

LE PRODUCTEUR

Famille Bernardi · Domaine Grandy

À Sarrians, la famille Bernardi transmet sa passion de la vigne depuis cinq générations et signe ce Vacqueyras de sélection parcellaire.

UN CRU DU RHÔNE

GÉNÉREUX · AMPLE · GOURMAND