



## *DOMAINE CABASSOLE – Marc & Bernadette FARAUD*

**VACQUEYRAS**

*CRU MERIDIONAL  
DE LA VALLEE DU RHONE  
SITUÉ AU PIED DES  
DENTELLES DE MONTMIRAIL*



### **FICHE TECHNIQUE « Cuvée Alliance »**

**LES VINS** : A. O. C. VACQUEYRAS ROUGE

**CEPAGES** : 65 % GRENACHE - 20 % SYRAH -  
15 % MOURVEDRE.

**TERROIR** : Pour le grenache sol argilo calcaire avec des galets roulets ; Syrah terrain sableux et Mourvèdre sol argilo calcaire.

**CARACTERISTIQUE** : Vendange manuelle

**VINIFICATION** : Traditionnelle sans égrappage - Cépages assemblés pour une fermentation d'environ 15 jours avec remontage journalier et délestage.

**ELEVAGE** : 50 % du volume est logé dans des fûts en bois pendant 18 mois. Avant la mise en bouteille cuve et fûts sont à nouveau assemblés

**ALLIANCE METS ET VINS** : Daube provençale, Civets, viandes rouges et fromages.