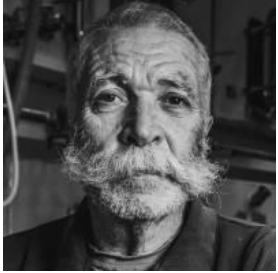


Vacqueyras « Floureto » 2022

Le Sang des Cailloux



Situation : Le Sang des Cailloux est situé sur le plateau des garrigues, face aux Dentelles de Montmirail entre Vacqueyras et Sarrians. Baignés de soleil et agités par le mistral, les 17 hectares du domaine sont en appellation Vacqueyras. Le domaine le Sang des Cailloux a été créé en 1975 au moment de la séparation des deux frères Ricard. C'est à la fin de l'année 1979 que Serge Férigoule est embauché par J. Ricard, alors à la recherche d'un successeur, mais comme simple ouvrier agricole. Frédéric son fils le rejoint en 2003. La vendange 2010 est certifiée bio, logo « Ecocert ». Et depuis 2008 le domaine est en certification biodynamie.



Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault - Cuvée Vieilles Vignes

Terroir : Sol argilo-calcaire brun rougeâtre sur plateau de galets roulés.

Température de service : 15°C.

Oxygénation en carafe recommandée.

Potentiel de garde : 2024 à 2030.

Observations : La culture est biodynamique et les vendanges manuelles. Les raisins sont éraflés, la fermentation est lancée à l'aide des levures indigènes, puis la vinification se passera dans des cuves béton. Le vin est ensuite élevé pendant 6 mois en foudre avant d'être mis en bouteille sans filtration. La cuvée se pare d'une belle couleur profonde. Nous apprécions le nez intense et puissant avec de belles notes de prunes, de baies sauvages et de figues gourmandes. En bouche, la gourmandise et la rondeur des fruits sont balancées par une belle fraîcheur et une trame tannique fine. L'équilibre et le touché soyeux sont parfaits !



Quelques accords : Tajine d'agneau, filet de bœuf sauce aux échalotes ou bien encore fricassée de girolles à l'ail...