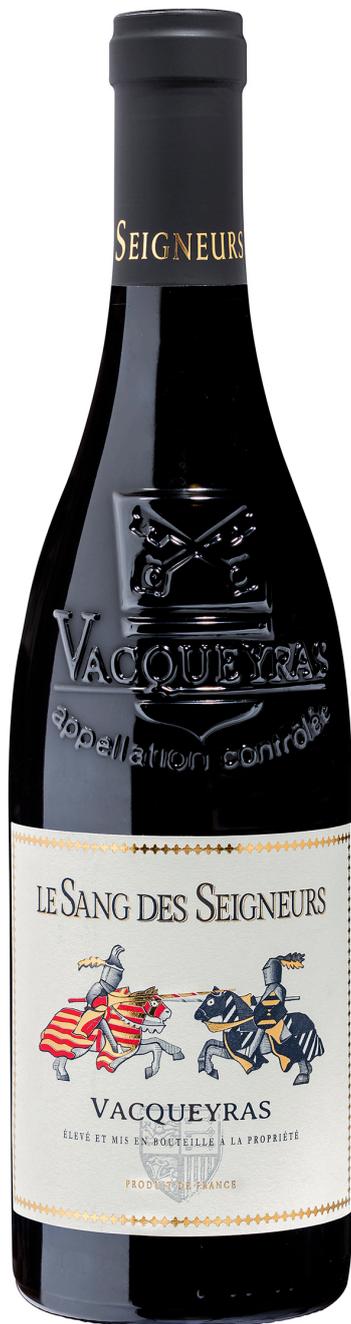




LE SANG DES SEIGNEURS



Vacqueyras

Le vignoble est situé dans l'une des zones les plus qualitatives de l'appellation. Les raisins sont récoltés manuellement et le vin est élevé uniquement en cuves en béton pour garder toute la pureté du fruit.

Sa robe brille d'une belle couleur rouge rubis avec des reflets violets. Son nez expressif et complexe développe des arômes de fruits rouges et de cerise. Sa bouche est ronde, bien équilibrée avec une structure tannique tout en finesse.

Cépages	70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre
Sols	Galets roulés sur sol argilo-calcaire
Robe	Rouge rubis aux reflets violets
Nez	Expressif et complexe de fruits rouges (cerise) et de notes florales (pivoine)
Bouche	Ronde, équilibrée avec des tanins soyeux offrant une finale très fraîche
Service	T° 16-17° C
Garde	5-7 ans
Alcool	13,5°

Un vin élégant, parfait pour accompagner viandes blanches, charcuteries, viande d'agneau, la cuisine provençale ou asiatique.

Le Sang des Seigneurs™
Avignon - Vallée du Rhône - France
beawinelord@lesangdesseigneurs.com