

DOMAINE  MONTVAC

# Arabesque

VACQUEYRAS

Appellation Vacqueyras Contrôlée

L'équilibre dans l'élégance. L'équilibre des saveurs avec la complémentarité des trois cépages Grenache, Syrah et Mourvèdre. Élégance d'une structure fine et racée soulignant la continuité des perceptions, présence puis rondeur et persistance.

**CÉPAGES** // - Le Grenache majoritaire avec 70 % pour sa structure et ses arômes complexes de fruits, d'épices et quelquefois de réglisse.

- La Syrah 25 % pour sa couleur, son onctuosité et ses tanins.

- Le Mourvèdre 5 % pour la persistance aromatique qu'il génère en bouche et pour ses tanins doux mûrissant lentement.

**VINIFICATION** // Patchwork de différentes parcelles, situés sur l'ensemble de l'appellation Vacqueyras, chaque cépage est vinifié séparément pour accroître la complexité et préserver l'expression unique du terroir.

Voici quelques appréciations :

"Une complexité et un bouquet digne des plus grands."

"Tout est rondeur, suavité et pourtant quelle charpente"!

**GASTRONOMIE** // Arrivant à maturité entre 2 et 4 ans, mais pouvant être conservés 5 à 8 ans voire plus, Arabesque accompagnera avec délicatesse les viandes blanches épicées, les viandes rouges rôties ainsi que de nombreuses viandes en sauce telles que la daube Provençale et la blanquette de veau.



S.C.E.A Dusserre • Propriétaire • Récoltant • 84190 Vacqueyras • France  
Tél. 04 90 65 85 51 • [www.domainedemontvac.fr](http://www.domainedemontvac.fr)  
e-mail : [dusserre@domainedemontvac.fr](mailto:dusserre@domainedemontvac.fr)

