



VARIATION VACQUEYRAS ROUGE

L'élégance du Grenache

La nature à l'état pur sans artifice.
Un terroir unique situé dans le petit vallon
de l'Oligocène, de faible rendement,
une vinification précautionneuse sur de longues
semaines confèrent à Variation la droiture et
l'élégance des grands vins de la vallée du Rhône.



CÉPAGES

Le Grenache est le cépage noble majoritaire dans toutes
les Côtes du Rhône méridionales. Une petite parcelle
de vigne plantée en 1946, bordée de pins l'abritant des
rafales saccageuses du Mistral, de vieux ceps en gobelets
produisant parcimonieusement quelques grappes aérées
sur un terroir de marnes et de sables argileux.



VINIFICATION

Pas de foulage, égrappage total et préservation des levures
naturelles. Vinification lente et par infusion, (interven-
tion minimaliste) uniquement des petits remontages
pour laisser s'exprimer le cépage et le terroir qui en dé-
coule. L'élevage s'effectue en cuve béton durant 18 mois
puis en bouteilles dans nos chais souterrains



GASTRONOMIE

Fin, élégant et racé, un caractère exceptionnel qui ravira
les amateurs, il accompagnera parfaitement une belle
pièce d'agneau.

