



ALAIN JAUME ET FILS



Nome: CHÂTEAU MAZANE

Annata: 2014

Regione: CÔTES-DU-RHÔNE

Denominazione: VACQUEYRAS

Colore: ROSSO

Vitigno: 60%GRENACHE NOIR, 30%SYRAH, 10%MOURVEDRE

Formati: 750 ml

Coltura: Questo vigneto di 50 anni si estende per 10Ha ed è costituito dai tre principali vitigni, con una predominanza di Grenache. E' situato sull'altopiano di boscaglia idealmente tra le terrazze Ouvèze (affluente del Rodano) e le Dentelles de Montmirail (prealpi di Vaucluse) con un suolo composto di ciottoli (derivante dai detriti delle Alpi) e argilla.

In cantina: Vinificazione tradizionale con fermentazione in tini d'acciaio. L'affinamento avviene parte in acciaio e parte in barriques (legno d'Allier 35%).

Caratteristiche: Un Vacqueyras dal colore scuro e profondo che rivela un profilo aromatico ricco e potente, con note di mora, prugna, fico, note, sfumature speziate e di cuoio che spiccano nel finale. Questo Cru produce vini intensi, fini, con tannini eleganti e setosi e di grande persistenza.

Abbinamenti: Piatti strutturati, selvaggina, carni rosse e formaggi saporiti.

Servizio: circa 17 °C