

Vacqueyras 2022

Domaine de la Ganse



Situation : « La Ganse » est un terme provençal qui désigne l'espace pour tourner avec la charrue entre deux rangées de vigne. Créé en 2008 avec 3,5 hectares par Coralie Onde, le domaine compte aujourd'hui 9.2 ha de vignes conduite en agriculture biologique depuis 2011.

Après un gros travail de remise en état du vignoble qui dura une dizaine d'années, la vigneronne apporte un soin méticuleux à l'élaboration de raisins de hautes qualités, aptes à l'élaboration des vins vivants et fins. Un jeune domaine à suivre de très près ces prochaines années.

Encépagement : Grenache et Syrah

Terroir : calcaire, argilo-sableux

Température de Service : 15 à 16° C.

Potentiel de Garde : 2 à 4 ans

Observations : Elevée 8 mois en cuves afin de préserver un maximum de fruits et de fraîcheur, ce Vacqueyras présente un nez intense de fruits noirs telles la mûre, la myrtille, la cerise noire complété par des odeurs ensoleillées de terre chaude. La bouche s'appuie sur une texture ample, dense, aux saveurs poivrées de garrigue, et au registre juteux de fruits frais. La finale clôturée par un tactile ferme mais soyeux, judicieuse harmonie entre la pureté du fruit et la chair.

Quelques accords gourmands : Tartare de Bœuf, Pigeonneau en cocotte, Carré d'Agneau rôti au Romarin, Gigue de Chevreuil en marinade...

