

Domaine Font Sarade

Vacqueyras rouge Cuvée Prestige



Le terroir : Grès argileux

Cépage : 50% Grenache et 50% Syrah

Rendement : 35 hl/ha

Vendanges : Exclusivement manuelles

Vinification : Le raisin est éraflé, la vinification dure 20 jours, à basse température

Élevage : En barrique durant 1 an

Conseils du vigneron : Ce vin de grande garde gracieux et harmonieux s'appréciera sur vos plats d'hiver, gibiers et viandes en sauce.