



DOMAINE
CHANT
DES LOUPS



AOP Vacqueyras Rouge 2018



Terroir : Plateau des garrigues de Sarrians. Galets-roulés sur terre rouge argilo-calcaire.

Cépages : 50% Grenache, 30% Syrah, 15% Mourvèdre et 5% Carignan

Vignoble : vigne établie en gobelet et cordon de Royat. Moyenne d'âge 40 ans. Travail mécanique du sol.

Rendement : 34hl/ha

Vendange et vinification : Récolte manuelle. Vinification traditionnelle. Cuvaison de 3 à 4 semaines.

Elevage : 11 mois en cuve

Production : 4000 bouteilles

Dégustation : Une couleur intense, un nez fin, frais et gourmand. En bouche, ce vin est complexe par ses arômes de petits fruits noirs comme le cassis, associés à des notes de cuir. Un Vacqueyras élégant tout en finesse.

Accords : Bœuf bourguignon, viandes rouges grillées, fromages de brebis.

Type de bouteille				UPC bouteille				UPC carton			
Bourgogne cannelle Syndicale Vacqueyras											
Contenance (ml)	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Carton par rang	Poids btlle (kg)	Poids cartor (kg)	Poids palett (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (HxLxP cm)	Dimensions palettes (HxLxP cm)
750 ml	6	630	7	15	1,2 kg	7,4 kg	777 kg	29,6 cm	8,02 cm	30 x 25 x 16,7 cm	170 x 120 x 80 cm

Domaine Chant des Loups

1589 route du Prat Sourias 84260 SARRIANS

+33 (0)4.90.37.64.89 +33 (0)6.17.38.79.22

domainechantdesloups@gmail.com www.chantdesloups.com