



DOMAINE  
CHANT  
DES LOUPS

## AOP Vacqueyras Rouge 2022

### *Cuvée Les Lèbres*



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

**Cépages :** 50% Grenache, 50% Syrah

**Vignoble :** vieilles vignes établies en gobelet d'une moyenne d'âge de 60 ans. Travail manuel de la vigne, travail mécanique du sol.

**Rendement :** 20 hl/ha

**Production :** 4000 bouteilles

**Vendange et vinification :** Récolte manuelle et éraflée. Vinification en cuve ciment tronconique, fermentation avec les levures indigènes du raisin. Remontages doux et quotidien. Cuvaison de 3 à 4 semaines.

**Élevage :** 18 mois en barriques bourguignonnes

**Potentiel de garde :** 7 à 10 ans

**Température de dégustation :** 18-20°C

**Dégustation :** Une couleur profonde, du rouge au pourpre, un nez puissant et agréablement fruité. En bouche, on trouve des notes de griottes accompagnées de parfum de sous bois.

**Accords mets & vins :** idéal avec une côte de bœuf grillée, un bœuf bourguignon ou un carré d'agneau au romarin.

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 bttle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur bttle (cm)	Diamètre bttle (cm)	Dimensions cartons (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

Domaine Chant des Loups Marie et Franck AYMARD

1589 route du Prat Sourias 84260 SARRIANS +33 (0)6.17.38.79.22 [domainechantdesloups@gmail.com](mailto:domainechantdesloups@gmail.com) [www.chantdesloups.com](http://www.chantdesloups.com)