



DOMAINE
CHANT
DES LOUPS



AOP Vacqueyras Rouge 2018



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. Moyenne d'âge 60 ans. Travail mécanique du sol.

Rendement : 25hl/ha

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

Elevage : 11 mois. 1/3 barriques de 2 ans, 2/3 en cuve inox

Production : 2000 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 mets & vins : Côte de bœuf, daube provençale, grillades d'agneau.

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 palett (kg)	Hauteur bttle (cm)	Diamètre bttle (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