



DOMAINE
CHANT
DES LOUPS

AOP Vacqueyras Rouge 2020

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 : 18hl/ha

Production : 4000 à 5000 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 btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (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 www.chantdesloups.com