

DOMAINE DE L'OISELET

AOP VACQUEYRAS

CRU DE LA VALLÉE DU RHÔNE

1752
SIGNATURE
WINES



Abrité par les Dentelles de Montmirail, Vacqueyras étend ses vignes sous le soleil, façonnant un vin coloré et dense : un nectar d'épices, de fruits mûrs et de senteurs de garrigue.

Historique :

Le maître mot du domaine de l'Oiselet est partage ! Au cœur de l'appellation Vacqueyras avec une vue sur les Dentelles de Montmirail et le Mont Ventoux, ce domaine produit des vins bio mais ouvre également les portes de sa ferme pédagogique. Exploration du verger conservatoire, rencontre avec les animaux de la basse-cour ou encore découverte des vignes centenaires sont les activités proposées aux petits comme aux grands.

Terroir:

Au cœur de la Provence et de l'aire d'appellation, nos vignes s'épanouissent sur des plateaux caillouteux, sous un climat chaud et sec, bénéficiant d'un ensoleillement particulièrement important.

Méthodes:

Agriculteurs depuis 5 générations, nous travaillons en famille L'ensemble de notre vignoble est cultivé en agriculture biologique certifié Ecocert depuis 1999. Notre vocation est de préserver au maximum l'équilibre biologique de la nature. A ce titre, nous utilisons des produits d'origine naturelle pour nos vignes.

Notes de dégustation :

Notre vin se présente avec une teinte rubis profond. Le nez intense laisse s'exprimer les notes de cassis, de figue avec une nuance épicée. En bouche, ce vin puissant, chaleureux, offre des tanins soyeux.

Accords mets / vins :

Ce vin est très facile à accorder avec des viandes rouges, les gibiers, les rôtis ou même des plats épicés. Il soulignera parfaitement des fromages puissants comme le Beaufort.



88-90

