

Vin de Pays de Vaucluse IGP Vaucluse Domaine des Pasquiers



Prix: 8,55 €

Catégories: [Côtes du Rhone](#), [Tous nos vins](#), [Vins Rouges](#)

Mots-clés: [Côtes du Rhône rouge](#), [IGP Vaucluse](#), [Vin de Pays de Vaucluse](#)

Page:

<https://www.avs-sa.be/produit/vin-de-pays-de-vaucluse-igp-vaucluse-domaine-des-pasquiers/>

En résumé

Un vin rouge résolument méditerranéen, l'IGP Vaucluse, est à boire en soirée avec les amis autour d'une table improvisée !

Le Domaine des Pasquiers nous livre ici son IGP Vaucluse, un vin d'entrée de gamme à consommer avec des plats simples. Un bel assemblage issu des vignes des plaines de la région de Sablet au cœur du terroir du Vaucluse. Un vin rouge de plaisir aux arômes de fruits : cerises et cassis.

Description

Un vin de pays, un vin pour les repas entre copains à la cuisine simple ! Avec les plats uniques :

Le plat de charcuterie, la ratatouille niçoise, les spaghetti à la bolognaise, les plats de lasagnes divers, ou les plats grecs tels : la moussaka, le pastitsio, ...

Attributs

- Pays: France
- Région viticole: Côtes du Rhône
- Nom du domaine: Domaine des Pasquiers
- Type & couleur: Vin rouge
- Catégorie: Vin tranquille
- Appellation: IGP Vaucluse
- Millésime: 2020
- Cépage(s): Marselan 20 %, Merlot 60 %, Syrah 20 %
- Terroir: Sol limoneux et caillouteux situé dans la plaine de Sablet.
- Œil: Rouge soutenu
- Nez: Nez développant une palette de beaux fruits rouges.
- Bouche: Beau vin de soif ! Equilibré avec une finale sur les fruits : cassis et cerises
- Degré en alcool: 13°
- Servir à température: Peu également se boire frais., 14 à 16° C
- Type de vinification: Eraflage total, fermentation 10 à 15 jours à 25° C en cuve de béton. Cépages vinifiés séparément.
- Elevage: 3 mois en cuve de béton

Galerie photos

