



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Vacqueyras « les Genêtes » Domaine des Amouriers

Appellation : AOC Vacqueyras

Cépage : Grenache, Syrah, Mourvedre

Région : Rhône

Vinification : Traditionnelle avec éraflage partiel selon le millésime. En cuves béton (avec contrôle des températures de fermentation). Vinification séparée des cépages et des terroirs, (assemblage ultérieur après dégustation des différentes cuvées). Durée moyenne de macération = 25 à 35 jours. Pressurage : pressoir pneumatique.

Garde : 2018-2028

Dégustation : Robe d'un rouge soutenu, presque noire. Le nez de garrigue (thym, laurier), d'épices, est rapidement perceptible lui donnant d'emblée du caractère, de la typicité. La bouche offre un vrai potentiel ; rondeur et puissance viennent se compléter. Les fruits noirs (cassis) et la cerise sont présents et sauront davantage s'exprimer avec le temps, tant la matière est dense

Accords : Il est conseillé de le déguster sur des mets riches en saveurs (gibiers confits, Epaule d'agneau au thym, Civet de porclet, Gardiane de boeuf)

Producteur : Les mûriers s'écrivent Amouriers en Provençal, ils donneront leur nom au domaine des Amouriers. Symbole du domaine la croix des templiers se dresse face au soleil levant au faite de la cave. C'est en 1928 qu'est plantée la première vigne du Domaine des Amouriers. Couverte de chênes verts et bordée de haies de mûriers, dont les feuilles servaient à l'élevage du ver à soie, la propriété reste inexploitée jusqu'en 1950. Jocelyn Chudzikewicz, ingénieur agronome et œnologue passionné de vin a marqué d'une empreinte indélébile l'esprit du domaine. Après sa disparition en 1997, les acteurs du Domaine, Patrick et Pascale Gras, continuent de perpétuer cette tradition d'Exigence et de Respect dans le Travail de la Vigne et du Vin. Ces derniers ont préservé l'héritage jusqu'au retour d'Igor Chudzikewicz, un des fils de Jocelyn. Ensemble, ils continuent de perpétuer cette tradition d'exigence et de respect du travail naturel de la vigne et du vin. Ainsi la totalité du vignoble est certifiée en agriculture biologique depuis 2014
