



Wine: Vacqueyras  
 Produer: Domaine St.-Pierre  
 Vintage: 2010  
 Grape: 60% Grenache, 40% Syrah  
 Alcohol: 14,5%

### Vinification & maturing

Vinifikationen foregår med en blanding af traditionelt og moderne med 100% afstilkning af druerne, hydrauliske presser og en lang, kølig maceration og gæring samt lagring i store fade (Foudres) på mellem 4-6.000 liter, hvorefter vinen tappes på 'gefühl', inden den når sit første leveår.

### Tasting notes

Dette er en, dybtfarvet, tætpakket og kraftig sag med powerfrugt og modne tanniner som formildende omstændighed. Duft og smag har elementer af sorte oliven, rosmarin, dystre, mørke bær og en anelse sort peber med lidt mere saftig, mørk frugt i smagen, end næsen ellers lover. Eftersmagen har fornem længde og formår trods lidt bakkelit at holde et friskt frugtfokus. Koncentrationen er stor, men via smidige tanniner har man ikke desto mindre en vin, der allerede nu giver stor nydelse - de først par år dog nok især som madvin.

### Food pairing

Fjerkræ, grillet rødt kød og gode oste.

### Serving temperature

16-17°C

(Indeholder sulfitter)

### 91 points Robert Parker

*"A blend of 60% Grenache and 40% Syrah from the Garrigues plateau of Vacqueyras, the 2010 Vacqueyras was aged in a combination of old wood and tank. This brilliant effort boasts an inky/purple color as well as copious notes of incense, blueberries, black raspberries, kirsch, licorice and spring flowers. Full-bodied with super purity and a long, textured, impressively rich finish, it can be enjoyed now and over the next decade."*

