

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Vieilles Vignes

Vacqueyras AOC

Domaine La Monardière



**Région** : Vallée du Rhône, France.

**Appellation** : Vacqueyras AOC.

**Domaine** : Domaine La Monardière.

**Millésime** : 2022

**À déguster jusqu'en** : 2034

**Robe** : sombre, presque noire, reflets violacés.

**Nez** : intense, profond, sur les baies noires, mûre et cassis, et des notes épicées de poivre, tabac et une pointe florale.

**Bouche** : ample et longiligne en attaque, avec une structure tannique puissante mais harmonieuse et une agréable fraîcheur qui apporte un équilibre digeste. Finale très persistante sur des saveurs de baies noires, de poivre et d'amande.

**Conclusion** : la grande cuvée de la famille Vache, profonde et puissante !

**Service** : carafier et servir à 17°C. Filet d'agneau au cumin, daube provençale, tatin de pommes de terre au cantal.

Cette grande cuvée de la famille Vache est issue des plus vieilles parcelles du domaine, notamment des vieux Grenaches plantés entre 1945 et 1965.

**Teneur en alcool** : 14.5%

**Contenu et emballage** : 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf.** : 90401 75 2022    **Prix membre** : 24.60

**Prix catalogue** : 27.30