



Domaine Les  
**SIBU**  
Loïc Alazard Vigneron



**Appellation** : Vacqueyras

**Couleur** : Rouge

**Cépages** : Grenache 60% syrah 40%

**Age des vignes** : 20 ans en moyenne

**Surface** : 1.85 ha

**Rendement** : 30hls/ha

**Elevage** : 12 mois cuve béton

**T °C dégustation** : 18- 20 ° C

**Garde** : 3-10 ans

Ce Vacqueyras rouge est muni d'une robe pourpre et aux reflets brillants.

Le nez est profond et puissant. Des notes légèrement poivrées, des notes de garrigue se distinguent dans cette aromatique longue et persistante.

La bouche est pleine, structurée mais équilibrée dense mais fine en même temps. Une fraîcheur se dégage et donne envie d'y revenir aussitôt.

L'expression délicate d'un terroir, soumis à rude épreuve par son climat.

Conversion en agriculture biologique depuis 2021. Récolte 2024 certifiée.

EARL Domaine Les Sibou, 638 Chemin de Carpentras - 84110 Sablet

Mail : [domainelessibu@outlook.fr](mailto:domainelessibu@outlook.fr) / Site : [www.domainelessibu.com](http://www.domainelessibu.com)

Tél : 00 33 (0)6 23 66 88 44 – Vigneron : Alazard Loïc



**Distinction /Récompenses :**

Vacqueyras 2021 :

- 91/100 James Suckling

Vacqueyras 2022 :

- 16.5/20 Jancis Robinson

TARIF CAVEAU : 14.00€