

Ce vin, issu de nos jeunes vignes et de nos sols les plus riches, est l'expression la plus directe du terroir de Vacqueyras.



## Informations :

Appellation :	Côtes du Rhône Rouge
Viticulture :	Certifiée « Agriculture Biologique »
Sols :	Safres et grés sableux
Cépages :	Cinsault, Counoise, Grenache
Age moyen des vignes :	15 ans
Mode conduite :	Gobelet méditerranéen et Cordon de Royat
Rendement :	32 hl / ha
Prod. annuelle moyenne :	8 000 bouteilles

## Vinification :

Vendanges précoces. Fermentation avec levures indigènes. Macération 8 jours. Fermentation et élevage en cuves béton, sans soufre. Mise en bouteilles au printemps suivant la récolte.



## Conseils de dégustation :

Vin très accessible, à boire dans sa jeunesse pour profiter au maximum de son caractère fruité et gourmand.