

Vieilles Vignes

Concentration & Longueur



Informations :

Appellation :	AOC Vacqueyras Rouge
Viticulture :	certifiée « Agriculture Biologique »
Lieux-dits :	Les Pendants, Les Saints Papes, Le Moulin
Sols :	Coteaux argileux
Cépages :	Grenache noir 70 %, Mourvèdre 15 %, Carignan 15 %
Age moyen des vignes :	65 ans
Mode conduite :	Gobelet méditerranéen
Rendement :	18 hl / ha
Prod. annuelle moyenne :	8 000 bouteilles

Vinification :

Vendange manuelle. Eraflage partiel, environ 1/3 de vendange entière.
Fermentation avec levures indigènes. Macération de 3 semaines.
Elevage 18 mois en demi-muids (fûts de 600l) usagés.
Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

Conseils de dégustation :

Vin de grande garde, il peut se garder une dizaine d'années, voire plus pour les millésimes très équilibrés. Jeune, un carafage est conseillé.
Ce vin trouvera bien entendu sa place à table, notamment avec des gibiers et des viandes en sauce

