

Les Calades

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 :	AOC Vacqueyras Rouge
Viticulture :	certifiée « Agriculture Biologique »
Lieux-dits :	Les Ramières
Sols :	argilo-sableux
Cépages :	Grenache noir 60 %, Syrah 20 %, Cinsault 20 %
Age moyen des vignes :	30 ans
Mode conduite :	Cordon de Royat
Rendement :	32 hl / ha
Prod. annuelle moyenne :	7 000 bouteilles

Vinification :

Vendange manuelle. Eraflage total. Fermentation avec levures indigènes.
Macération de 12 jours.
Elevage 9 mois en cuves.

Conseils de dégustation :

Vin très accessible, il est préférable de le consommer sans sa jeunesse (3 ans) pour profiter au maximum de sa gourmandise.
Il accompagnera parfaitement les viandes rouges grillées.

