



Vieilles Vignes

AOC VACQUEYRAS Rouge

Sols : argilo-calcaire.

Cépages : Grenache 60 %, Syrah 20 %,
Mourvèdre 20 %

Age moyen des vignes : 60 ans

Rendement : 30 hl / ha

Production annuelle moyenne : 12 000
bouteilles

Vinification : Vendange manuelle avec tri sur
table, éraflage total. Fermentation avec levures
indigènes. Macération de 3 semaines, pigeage
sur les Syrah. Elevage 18 mois en demi-muids
(fûts de 600 l). Mise en bouteilles sans collage
ni filtration.

Accord mets et vins et conseils de dégustation :
garde de 8 à 10 ans. Vin à déguster sur du
gibier et des viandes en sauce.