



AOC : Vacqueyras

Cuvée : Doucinello

Couleur : Rouge

Millésime : 2011

Cépages : 70% Grenache, 20% Syrah, 7% Mourvèdre, 3% Cinsault

Nature des sols : Sol argilo-calcaire brun rougeâtre sur plateau de galets roulés

Rendement : 34 hl/ha

Vendange : 100% manuelle

Vinification : Éraflé à 100 %, vinification traditionnelle dans des cuves bétons, remontage quotidien

Elevage : minimum 6 mois en foudre

Mise en bouteille : Sans collage ni filtration