

Vacqueyras Rouge

Encépagement

L'encépagement des parcelles de Vacqueyras est composé de :

Grenache 60 %

Syrah 40 %

L'âge des vignes varie de 10 à 45 ans

Rendement :

Le rendement du Vacqueyras est de 35 hl / ha

Terroir :

Terrasses Villafranchiennes ou Riss: *sol comportant 60 % de galets roulés calcaires mélangés avec de l'argile sableuse rouge.

Ce sont des sols pauvres, peu profonds, cependant la vigne peut développer ses racines dans le sous-sol pour puiser l'eau nécessaire à son développement durant l'été.

Le Climat :

Type méditerranéen, caractérisé par une pluviométrie annuelle de 600 à 800 mm, plus de 100 jours de Mistral et une sécheresse estivale .

Culture de la vigne :

La qualité de chaque millésime d'un vin retrace principalement le travail du vigneron sur l'année. C'est pourquoi nous attachons un soin particulier à tous les travaux de la vigne lors de son cycle végétatif. Pour cela nous travaillons en culture raisonnée.

Vinification :

L'éraflage de la vendange est total. Macération à froid. La vinification se déroule cépages assemblés. Thermorégulation suivie durant toute la période de vinification. Généralement, nous pratiquons 3 déléstages. Les remontages sont quotidiens. La macération dure environ 21 jours.

Vieillessement :

Le vin est élevé 12 mois en foudre d'une capacité de 40 à 60 hl. Les suivis gustatifs et analytiques sont périodiques.

