

Vacqueyras Blanc

Encépagement :

L'encépagement des parcelles de Vacqueyras est composé de :

| | |
|----------------|-----|
| Viognier | 25% |
| Roussanne | 25% |
| Clairette | 25% |
| Grenache Blanc | 25% |

Rendement :

Le rendement du Vacqueyras est de 36 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. Pressurage direct. Débourage et macération à froid durant 72 heures. La vinification se déroule cépages assemblés.

Thermorégulation suivie durant toute la période de vinification.

Vinification en barrique d'un vin (barriques en provenance du Chateau Yquem) pour 20 % de la production,

Vieillessement :

Le vin est élevé 6 mois, 80 % en cuve et 20 % en barrique.

