



Cuvée

Adterraneus

Appellation

AOC Côtes du Rhône Sans Sulfite ajoutés

Cépages

Grenache, Syrah, Marselan

EN BREF

Une explosion de fruits rouges au nez avec une bouche croquante. Ses notes de petits fruits rouges frais nous donnent envie d'y revenir.

Gouleyant ce vin de copain, parfait pour l'été, est l'expression pure et élégante de notre terroir.

Terroir

Situé sur des safres miocènes calcaires en coteaux offrant des vins légers, frais, subtils, fins, élégants et peu tanniques. Alliant parfaitement les notes de fruits noirs et la structure d'un vin de terroir.

Vinification

Après un tri minutieux sur grappes, la vendange faite de nuit est éraflée totalement afin de gagner en rondeur.

Dès réception, une macération pré-fermentaire à froid (15°C) est effectuée pendant 15 jours afin de conserver tous les arômes lors de la fermentation. Durant cette période, des remontages et délestages sont effectués dans des conditions très strictes.

Nous laissons alors la nature s'exprimer au travers d'une fermentation spontanée engendrée par la présence de levures indigènes.

Ce process vise à capturer l'essence du terroir et à créer des vins uniques et complexes.

Elevage

Un élevage de quelques semaines en cuve béton est alors effectué.

Le béton est un matériau durable et neutre qui apporte authenticité et pureté à nos vins.

Une mise en bouteille par filtration stérile et sous gaz inerte sans sulfitage est effectuée très tôt.

Accords gourmands

A déguster sur une cuisine méridionale de légumes grillées aux herbes, antipastis et autour d'une fondue vigneronne. A Servir frais entre 15-18°C

DOMAINE
LA LIGIÈRE
VACQUEYRAS



Domaine la Ligière

1385 CHEMIN DES SEYRELS, 84190 BEAUMES DE VENISE

Tel. 04 90 62 98 00 - contact@laligniere.fr

laligniere.fr - Domaine La Ligiere

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



INTER RHÔNE