

DOMAINE
LA LIGIÈRE
VACQUEYRAS



Cuvée

Le . G

Appellation

AOC Vacqueyras

Cépages Majoritairement Grenache de plus de 70 ans 98%, Syrah 2%

Le Vacqueyras .G est élaboré à partir de nos vieilles vignes de Grenache situées sur le plateau des Garrigues recouvert de Galets. Il s'ouvre sur des arômes vifs de framboise, cerise noire, prune noire, poivre blanc, réglisse et fraise des bois. Classique et rond, ce rouge étoilé offre une bonne structure, une acidité fraîche et une finale complexe. Un Vacqueyras de garde, avec de la classe, et de la matière by Vinous 92/100

Situation

Assemblage issue de différentes parcelles situées sur la Grande Terrasse des Garrigues.

Terroir

Les galets et les graviers sont majoritairement formés de calcaires d'âge secondaire (Jurassique et Crétacé), empruntés par l'érosion aux chaînons montagneux des Baronnies. Le sol possède une couleur brune ou brique (ferrugineuse), associée à des argiles qui emballent les graviers et les galets.

Vinification

La vendange manuelle est triée et éraflée totalement afin de gagner en rondeur. Dès réception, une macération pré-fermentaire à froid (18°C) est effectuée pendant plusieurs jours afin de conserver tous les arômes lors de la fermentation. Nous laissons alors la nature s'exprimer au travers d'une fermentation spontanée engendrée par la présence de levures indigènes. Ce processus vise à capturer l'essence du terroir et à créer des vins uniques et complexes. Une cuvaison longue (entre 4 à 5 semaines) nous permet alors d'adapter le travail en cave au besoin de ce vin au travers de délestages, pigeages manuels, remontages. Vin non collé et non filtré. Vin légèrement sulfité.

Élevage

Cette cuvée est élevée partiellement en barrique entre 6 et 8 mois. Notre utilisation du bois dans l'élevage de ce vin n'a pas pour but de lui conférer trop d'arômes boisés mais de rendre plus soyeux et amples ses tannins. C'est notamment pour cette raison que nous privilégions les barriques d'un à trois vins afin qu'elles ne confèrent pas d'arômes de bois trop marqués préservant ainsi l'expression de notre terroir.

Domaine la Ligière

1385 CHEMIN DES SEYRELS, 84190 BEAUMES DE VENISE

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

laligiere.fr - Domaine La Ligière

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



INTER RHÔNE

DOMAINE
LA LIGIÈRE
VACQUEYRAS


*Élisabeth & Philippe
Bernard*



Domaine la Ligière
1385 CHEMIN DES SEYRELS, 84190 BEAUMES DE VENISE
Tel. 04 90 62 98 00 - contact@lalogiere.fr
lalogiere.fr - Domaine La Ligiere

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


INTER RHÔNE