



Cuvée

Le Classique

Appellation

AOC Vacqueyras

Cépages

Grenache noir 50 ans 70%, Syrah 20 ans 20%, Mourvèdre 10%

Une bouche puissante et équilibrée aux saveurs de fruits rouges (cerise, cassis) sur des tanins fins. Ce Vacqueyras tout en souplesse se veut tout enrondeur afin d'être dégusté dans sa jeunesse.

Situation

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

Afin de préserver la rondeur et la souplesse de cette cuvée très peu de pigeages sont effectués. Vin non collé et non filtré. Vin légèrement sulfité.

Élevage

Un élevage de plusieurs mois en cuve béton est alors effectué.

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

Accords gourmands

Il accompagnera parfaitement une côte de bœuf grillée, un agneau rôti aux herbes de Provence, un tian de légumes.

DOMAINE
LA LIGIÈRE
VACQUEYRAS

