

DOMAINE
LA LIGIÈRE
VACQUEYRAS



Cuvée

Les Bergines

Appellation

AOC Gigondas

Cépages Grenache noir 70%, Mourvèdre 30%

Situé au pied des Dentelles de Montmirail sur un sol argilo-calcaire, cette toute petite parcelle de vignes (moins d'un hectare) bénéficie d'un ensoleillement en journée et de fraîcheur la nuit venue. Ainsi, nos parcelles de Grenaches et Mourvèdre allient finesse, fraîcheur et structure à ce vin, relevé par des notes de fruits rouges et d'épices reflétant la complexité et l'équilibre de son terroir.

Terroir

Les sols sont un mélange d'argile et de calcaire gris qui constituent des terroirs structurés et uniques. Ils produisent ainsi des vins rouges aux arômes de fruits kirschés évoluant vers des notes de sous-bois et de truffe avec l'âge.

Vinification

La vendange est faite manuellement, triée et éraflée partiellement. 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.

Élevage

Ce vin est élevé en fût pendant 5 mois puis mis en bouteille ce qui permet à ce dernier un repos avant commercialisation. Non filtré et légèrement sulfité.

Accords gourmands

A déguster sur une viande truffée ou un civet, un gigot à la cuillère, une daube.... A déguster entre 18 20°

