

DOMAINE
LA LIGIÈRE
VACQUEYRAS



Cuvée

Les Capelles

Appellation

AOC Côtes du Rhône

Cépages

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

Cette cuvée à la couleur pourpre, présente un nez de fruits frais, de groseille, de myrtille, mêlés à des notes de réglisses. La bouche est croquante, charnue, fraîche, toujours sur les fruits rouges avec des tanins souples. Un Côtes du Rhône avec une belle matière alliant fraîcheur, fruits et complexité.

Terroir

Cette cuvée est issue d'un terroir dénommé safres du Miocène composé de sable très fins associé à une fraction argileuse assez abondante.

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 préserver 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. Le processus vise à capturer l'essence du terroir et à créer des vins uniques et complexes. Une cuvaison longue (entre 3 à 4 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.

Élevage

Un élevage de plusieurs semaines en cuve béton est alors effectué. Le béton est un matériau durable et neutre qui apporte authenticité et pureté à nos vins. Suivi d'un élevage en fût de quelques semaines. Ce vin est légèrement sulfité avant sa mise en bouteille.

Accords gourmands

A déguster sur des viandes grillées, un barbecue, de la charcuterie.