



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine la Ligière - Domaine la Ligière

Cuvée

Naturalis

Appellation

AOC Vacqueyras

Type

Rouge

Millésime

2020

Cépages

Grenache noir 60%, Mourvèdre 40%

EN BREF

De couleur rubis soutenue, les premières notes de fruits noirs, de mûres légèrement compotées sont soutenues par des notes poivrées, voire épicées. En bouche, tout nous rappelle la Garrigue, le fruits mur légèrement grillé, les notes de genièvre, de laurier, de menthe, les petits tanins légèrement rêches qui nous apportent une légère amertume rafraichissante. Vin de soleil et galet, il saura se consommer jeune mais supportera aisément une garde de quelques années.

PRÉSENTATION

Terroir

Sables calcaires

Vinification

Raisins vendangés de nuit, éraflés, fermentation à température fraîche et macération de 21 jours avec délestage, remontages, pigeages et batonnages. Filtration stérile et mise en bouteille sous gaz inerte sans sulfite.

Élevage

Elevage en cuve béton

CONSEILS

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 14.00 % vol.

Allergènes (sulfite): Sans sulfites

Allergènes (oeuf): Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf

Allergènes (lait): Ne contient ni lait ni produits à base de lait

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 3000