

DOMAINE
LA LIGIÈRE
VACQUEYRAS



Fiche Technique

AOC Gigondas Rouge « Les Bergines » 2015

Vin Biologique certifié par ECOCERT

Sols: Argilo- calcaires

Encépagement: Grenache 70 % de 50 ans
Mourvèdre 30% de 30 ans

Rendement: 36hl / ha

Degré: 14.5 %Vol

Vinification: Vendange manuelle avec tri, éraflage partiel, fermentation avec levures indigènes. Macération 4 à 5 semaines. Vin non collé et non filtré. Vin légèrement sulfité.

Notes de dégustation : Situé sur un terroir argilo-calcaire, nos parcelles de Grenaches et Mourvèdre allient finesse, fraîcheur et structure à ce vin, relevé par des notes de fruits rouges et d'épices.

Potentiel de garde de 5 à 10 ans

Accords mets & vins : A déguster entre 18-20° sur une viande truffée ou un civet.



Domaine La Ligière
1385, Chemin des Seyrels
84 190 Beaufort de Venise



Tel: +33(0)4 90 62 98 00
Fax: +33(0)4 90 65 02 82
Port: +33(0)6 16 74 37 25
E.Mail: laligiere@orange.fr