

DOMAINE  
LA LIGIÈRE  
VACQUEYRAS



Fiche Technique

**AOC Vacqueyras Rouge 2015, Cuvée « .G »**

Vin Biologique certifié par ECOCERT

Sols: Argilo- calcaires ( garrigues )

Encépagement: Grenache de plus de 70 ans

Rendement: 26hl / ha

Degré: 14,5 % Vol

Vinification: Vendange manuelle avec tri, non éraflé, fermentation avec levures indigènes. Macération 4 à 5 semaines. Vin non collé et non filtré. Elevage en fût de 3 vins pendant 5 mois.

Notes de dégustation : Sous sa robe grenat, des effluves de fruits noirs mêlés de notes grillées d'amandes et de café, expressions merveilleuses du terroir de nos vieilles parcelles.  
Potentiel de garde de 7 à 10 ans et plus



Domaine La Ligière  
1385, Chemin des Seyrels  
84 190 Beaumes 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](mailto:laligiere@orange.fr)