



Les Calades

AOC VACQUEYRAS Rouge

Sols : calcaire, argilo-sableux

Cépages : Grenache 70%, Syrah 20 %,
Cinsault 10 %

Age moyen des vignes : 35 ans

Rendement : 35 hl / ha

Production annuelle moyenne :
10 000 bouteilles

Vinification : Vendange manuelle avec tri sur table, éraflage total. Fermentation avec levures indigènes. Macération de 2 semaines. Elevage 6 mois en cuves. Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

Accords mets et vins et conseils de dégustation : A déguster sur une viande rouge grillée, et repas d'été - A servir à 16° - Garde de 2 à 4 ans