



MAS DES RESTANQUES

J-L & J FARAUD - 713 ROUTE DE CARPENTRAS - 84190 GIGONDAS
0490658087 - MASDESRESTANQUES@HOTMAIL.FR
WWW.MASDESRESTANQUES.COM

SUPERFICIE DE LA PROPRIÉTÉ : 11 ha dont 8 ha VACQUEYRAS.

TERROIR : Argilo calcaire sableux.

LES SAINTS PAPES (GRENACHE, SYRAH, MOURVÈDRE) : GROSSES TERRES

LA CURNIÈRE (GRENACHE, MOURVÈDRE) : GROS GALETS SUR UN SOL ARGILO-CALCAIRE

LES DÉBATS (GRENACHE, SYRAH) : GRAVIERS, ARGILO-CALCAIRE SUR LE HAUT, SABLONNEUX VERS LE BAS

LES AUQUES (GRENACHE) : SABLES

VACQUEYRAS ROUGE

CÉPAGES : - 35% SYRAH.
- 10% MOURVÈDRE.
- 55% GRENACHE.

CUEILLETTE : VENDANGES MANUELLES.

VINIFICATION : Traditionnelle, cépage par cépage, vendange égrappée, levures indigènes, 21 jours de cuvaison avec pigeage, remontage et bâtonnage journaliers par alternance.

ÉLEVAGE : Cuve béton.

CONSOMMATION : - Idéale sur 3 à 5 ans.
- Conservation de 5 à 7 ans.
- Servir entre 16° et 18°.

CONSEILS : Gibiers, viandes rouges, fromages.

