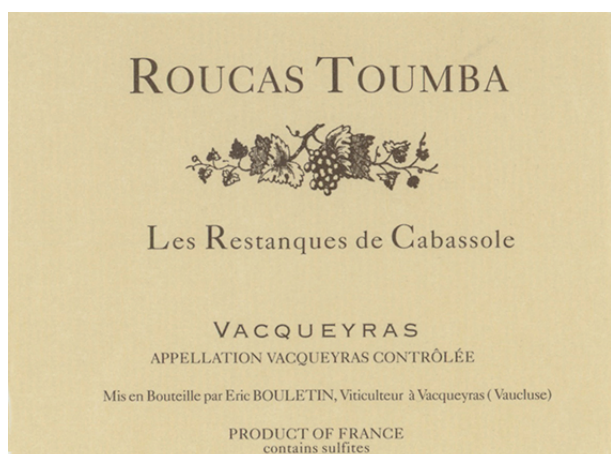


ROUCAS TOUMBA

VACQUEYRAS



Les Restanques de Cabassole

AOC VACQUEYRAS

Couleur : rouge

Cépages : 60 % vieux grenache, 27 % syrah, 10 % mourvèdre et 3 % blancs.

Nature des sols :

syrah : galets sous les argilos-calcaires.

grenache : sables calcaires, marnes argileuses.

mourvèdre : grès calcaires très caillouteux.

Rendement : de 20 à 28 hl/h selon les années.

Vendanges : en caisses de 25 kg.

Vinification : éraflage à 100 %, vinification tardive en cuves béton.

Élevage : 18 mois en fûts de 500 litres pour grenache et mourvèdre et en barriques pour les syrah.

Production : de 5000 à 7000 bouteilles.

Accord mets vins : agneau de 7 heures, magret de canard aux figues.

Roucas Toumba

Eric Boulet, vigneron, Chemin des Aires, 84190 Vacqueyras, France

Tél. 04 90 12 39 36 mail : roucas.toumba@gmail.com