

LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

EARL FAMILLE COMBE - Domaine la Fourmone

Cuvée

Les Ceps d'Or

Appellation

AOC Vacqueyras

Type

Rouge

Millésime

2020

Cépages

Grenache noir, Mourvèdre

EN BREF

Le nom Les Ceps d'Or fait écho aux noces d'or qui se célèbrent après 50 ans d'union. L'or donc, pour les vignes cinquantenaires productrices de cette cuvée d'exception. Nous leur rendons hommage pour leur constance, leur force et leur sagesse "Les Ceps d'Or" est issu d'un assemblage de Grenache majoritairement. Il fait s'exprimer l'empreinte des 50 ans de nos vignes taillées en gobelet

PRÉSENTATION

Terroir

"Les Ceps d'Or" se situent sur deux îlots.

Le premier en limite Est de l'appellation Vacqueyras sur le lieu dit "Le parc" rive droite d'un petit ruisseau (Les Chambilles).

Précisément sur le terroir du PETIT VALON DE L'OLIGOCENE et LE PIEMONT DE BEAUREGARD.

Le sol est constitué de silts marneux de teinte beige foncé, coupé par des dalles brisées de molasse du miocène à 1 mètre de profondeur.

Ce terroir demande beaucoup d'effort à la vigne pour glisser ses racelles dans les fissures et déployer des mètres de racines. Cet effort profère au vin une complexité et une richesse aromatique singulière.

Le second sur le lieu dit "Les débats-Nord" qui se trouve à la limite méridionale du terroir du CONE DE LA FONT DES PAPES. Une surface de silts argilo-sableux de teinte beige clair à fragments calcaires de petites tailles avec un profil racinaire bien développé jusqu'à deux mètres de profondeur. Les matériaux de ce terroir possèdent tous les critères favorables à la vigne : fraîcheur et bonne réserve hydrique.

Vinification

"Les Ceps d'Or" est l'assemblage de cuves de ces 2 terroirs issus de deux

1/2



lieu-dits différents. Chaque vinification est gérée indépendamment en cuves béton ou inox thermorégulées avec une macération longue des baies durant 5 à 6 semaines. Délestage en début de fermentation suivi de remontages journaliers.

Elevage

Elevage 90% en cuve béton et 10 % en demi-muids de chêne, chauffe moyenne de nos forêts françaises, Allier, Vosges et Nièvre.

CONSEILS

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 14 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Allergènes (oeuf): Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf

Allergènes (lait): Ne contient ni lait ni produits à base de lait

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: inférieur à 4 g/l

