



#### LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine la Ligière - Domaine la Ligière

Cuvée

Le Classique

Appellation

AOC Vacqueyras

Type

Rouge

Millésime

2021

Cépages

Grenache noir 50 ans 70%, Syrah 20 ans 20%, Mourvèdre 10%

#### EN BREF

Une bouche puissante et équilibrée aux saveurs de fruits rouges (cerise, cassis) sur des tanins fins. Ce Vacqueyras tout en souplesse se veut tout en rondeur afin d'être dégusté dans sa jeunesse

#### PRÉSENTATION

Le millésime

Malgré les aléas climatiques, les vins présentent de bons équilibres avec de belles acidités sur les blancs et les rosés. Ces vins issus de raisins récoltés tôt, ont gardé une belle fraîcheur et sont très aromatiques.

Les vins rouges récoltés plus tardivement, gardent tout de même une certaine fraîcheur. Ils sont gouleyants, avec de belles notes de fruits, une couleur soutenue et des tanins fondus.

Situation

Assemblage issue de différentes parcelles situées sur la Grande Terrasse des Garrigues.

Terroir

Les galets et les graviers sont majoritairement formés de calcaires d'âge secondaire (Jurassique et Crétacé), empruntés par l'érosion aux chaînons montagneux des Baronnies. Le sol possède une couleur brune ou brique (ferrugineuse), associée à des argiles qui emballent les graviers et les galets.

À la vigne

Le travail de la vigne se fait dans le respect de celle-ci.

En agriculture biologique depuis 2008, nous portons une attention particulière au respect de notre terroir et de sa biodiversité.

La vendange est faite manuellement.

Vinification

1/2

#### Domaine la Ligière

1385 CHEMIN DES SEYRELS, 84190 BEAUMES DE VENISE

Tel. 04 90 62 98 00 - contact@laligiere.fr

laligiere.fr - Domaine La Ligière

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



INTER RHÔNE



La vendange manuelle est triée et éraflée totalement afin de gagner en rondeur.

Dès réception, une macération pré-fermentaire à froid (18°C) est effectuée pendant plusieurs jours afin de permettre de préserver tous les arômes lors de la fermentation.

Nous laissons alors la nature s'exprimer au travers d'une fermentation spontanée engendrée par la présence de levures indigènes.

Ce process vise à capturer l'essence du terroir et à créer des vins uniques et complexes. Une cuvaison longue (entre 4 à 5 semaines) nous permet alors d'adapter le travail en cave au besoin de ce vin au travers de délestages, remontages.

Afin de préserver la rondeur et la souplesse de cette cuvée très peu de pigeages sont effectués

Vin non collé et non filtré. Vin légèrement sulfité.

#### Élevage

Un élevage de plusieurs mois en cuve béton est alors effectué.

Le béton est un matériau durable et neutre qui apporte authenticité et pureté à nos vins.

Ce vin est légèrement sulfité avant sa mise en bouteille

#### CONSEILS

Potentiel de garde

**5 à 10 ans**

Accords gourmands

Il accompagnera parfaitement une côte de bœuf grillée, un agneau rôti aux herbes de Provence, un tian de légumes.....

#### CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 14 % Vol % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique Certifié par FR-BIO-01  
Agriculture France

#### DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 20 000