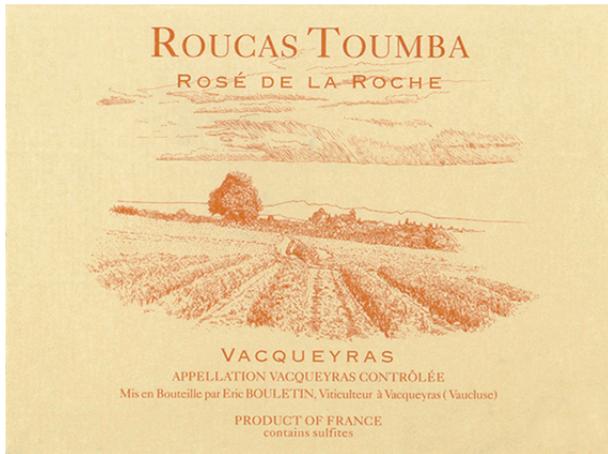


ROUCAS TOUMBA

VACQUEYRAS



Le Rosé de la Roche

AOC VACQUEYRAS

Couleur : rosé

Cépages : 45 % grenache, 30 % mourvèdre, syrah 15 % et divers blancs.

Nature des sols : principalement des sables et des grès calcaires.

Rendement : entre 30 et 35 hls selon les années.

Vendanges : manuelles en caisses ou bennes de 1 500 kilos.

Vinification : ce vin est composé d'un assemblage de 3 cuvées différentes : un pressurage direct de grenache, une saignée en cuve syrah/grenache et enfin d'un pressurage direct de mourvèdres et blancs.

Élevage : en cuve acier émaillée pour la première cuvée et en fûts de 500 litres pour les deux autres.

Production : 2 000 bouteilles.

Accord mets vins : dorade au fenouil, gambas grillées, agneau rosé, cuisine asiatique...

Roucas Toumba

Eric Boulettin, vigneron, Chemin des Aires, 84190 Vacqueyras, France
Tél. 04 90 12 39 36 mail: roucas.toumba@gmail.com