DOMAINE
LA LIGIÈRE
VACQUEYRAS

Elizabeth & Philippe Bernard





LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine la Ligière - Domaine la Ligière

Cuvée

Le . G

Appellation

AOC Vacqueyras

Type

Rouge

Millésime

2022

Cépages

Majoritairement Grenache de plus de 70 ans 98%, Syrah 2%

EN BREF

Le Vacqueyras .G 2O22 est élaboré à partir de nos vieilles vignes de Grenache situées sur le plateau des Garrigues recouvert de Galets. II s'ouvre sur des arômes vifs de (framboise, de cerise noire, de prune noire, de poivre bIanc, de réglisse et de fraise des bois. Classique et rond, ce rouge étoilé offre une bonne structure, une acidité fraiche et une finale complexe. Un Vacqueyras de garde, avec une la classe, et de la matière by Vinous 92/100

PRÉSENTATION

Le millésime

L’Hiver a été sec et froid. Le Printemps s’est installé tardivement. L’Eté a été marqué par la sécheresse et la canicule. Les deux pluies d’été mi-juillet et mi-août ont permis une bonne maturation des baies.
Les vins jouissent d’un bel équilibre, sont bien structurés, gourmands et présentent une belle complexité aromatique.

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 chainons 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

Domaine la Ligière
1385 CHEMIN DES SEYRELS, 84190 BEAUMES DE VENISE
Tel. 04 90 62 98 00 - contact@laligiere.fr
laligiere.fr - Domaine La Ligiere

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

INTER RHÔNE

DOMAINE
LA LIGIÈRE
VACQUEYRAS

Elizabeth & Philippe Bernard





Vinification

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, pigeages manuels, remontages .
Vin non collé et non filtré. Vin légèrement sulfité.

Élevage

Cette cuvée est élevée partiellement en barrique entre 6 et 8 mois .
Notre utilisation du bois dans l'élevage de ce vin n'a pas pour but de lui conférer trop d'arômes boisés mais de rendre plus soyeux et amples ses tannins.. C'est notamment pour cette raison que nous privilégions les barriques d'un à trois vins afin qu'elles ne confèrent pas d'arômes de bois trop marqués préservant ainsi l'expression de notre terroir.

CONSEILS

Potentiel de garde

10 à 15 ans

Dégustation

Cette cuvée G, comme Grenache, Galet et Garrigues offre un bouquet intense de fruits rouges mûrs et de poivre, mêlés de notes grillées d'amandes et de café
Des arômes que l'on retrouve dans une bouche ronde, suave, harmonieuse, aux tanins fondus,
expressions merveilleuses du terroir de nos vieilles parcelles.

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 14,5 %Vol % vol.
Allergènes (sulfite): Contient des sulfites
Labels viticoles: AB Agriculture Biologique Certifié par FR-BIO-01 Agriculture France

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 18hl / ha

Domaine la Ligière
1385 CHEMIN DES SEYRELS, 84190 BEAUMES DE VENISE
Tel. 04 90 62 98 00 - contact@laligiere.fr
laligiere.fr - Domaine La Ligiere

INTER RHÔNE

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