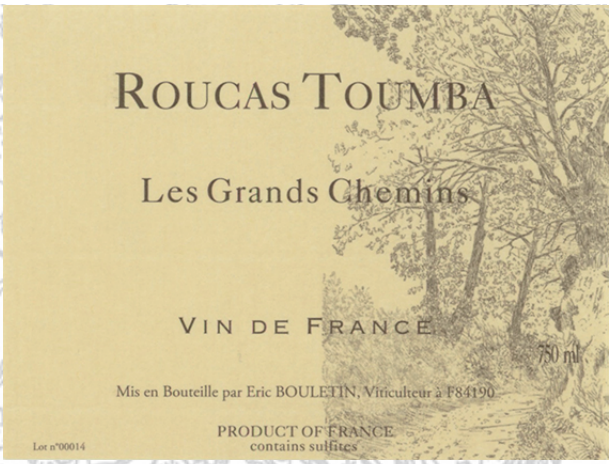
Roucas Toumba

Vacqueyras



Les Grands Chemins

Vin de France

Couleur : rouge

Cépages : 50 % grenache, 40 % vieux carignan, 10 % syrah.

Nature des sols : bas de coteaux argilo-limoneux, une parcelle sur des grès sablonneux.

Rendement : entre 30 et 40 hl selon les années.

Vendanges : manuelles en bennes de 1500 kilos.

Vinification : la particularité de cette cuvée est d'être intégralement assemblée à la vendange, les différents cépages apportent chacun quelque chose à l'ensemble.
Éraflage à 100 %, vinification en cuve béton.

Élevage : 8 mois en cuve béton.

Production : 5000 bouteilles.

Accord mets vins : viandes rouges au grill, tajine, fromages.

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