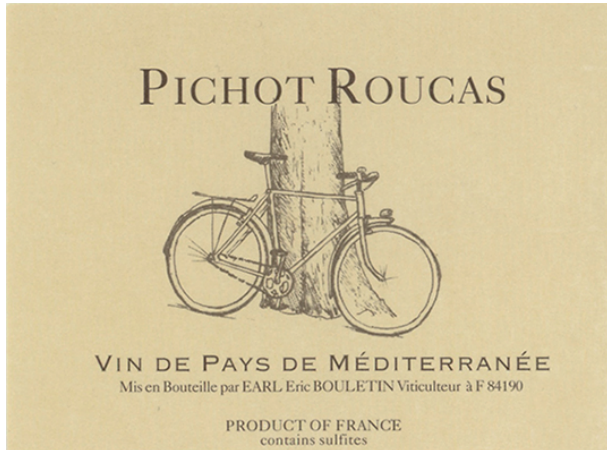


# ROUCAS TOUMBA

---

## VACQUEYRAS



### Pichot Roucas

---

#### Vin de Pays de Méditerranée

---

**Couleur :** rouge

**Cépages :** 30 % grenache, 30 % syrah et 30 % vieux carignan.

**Nature des sols :** limons du lit majeur de *l'Ouvèze* (rivière), syrah sur des sables ferrugineux, lieu-dit les « *Grandes Roques* ».

**Rendement :** pas assez pour être rentable, suffisant pour être bon ! (45 hl).

**Vendanges :** manuelles en bennes de 1 500 kg.

**Vinification :** composée d'une cuvée grenaches syrah assemblées et d'une autre de vieux carignan 50 % en vendanges entières. Éraflage à 70 %, cuvaison courte.

**Élevage :** 6 mois en cuve béton.

**Production :** 10 000 bouteilles.

**Accord mets vins :** selon la formule consacrée : vin de copains, de pique-nique et plus traditionnellement de charcuteries et de fromages

---

## Roucas Toumba

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