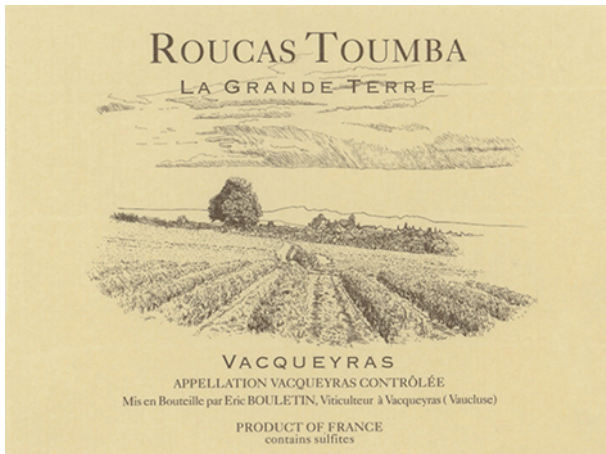


ROUCAS TOUMBA

VACQUEYRAS



La Grande Terre

AOC VACQUEYRAS

Couleur : rouge

Cépages : 60 % grenache, 20 % syrah, et 20 % mourvèdre.

Nature des sols : principalement des coteaux argileux, une vieille vigne de grenache sur des grès sableux calcaires, des mourvèdres sont situés sur un terroir de galets roulés composé d'argiles jaunes en sous sol.

Rendement : entre 25 et 30 hl selon les années.

Vendanges : manuelles en caisses pour les syrah.

Vinification : éraflage à 100 %, vinification en cuves béton.

Élevage : 8 mois en cuves béton.

Production : 7 000 bouteilles.

Accord mets vins : daube de bœuf, gigot d'agneau, fromages...

Roucas Toumba

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