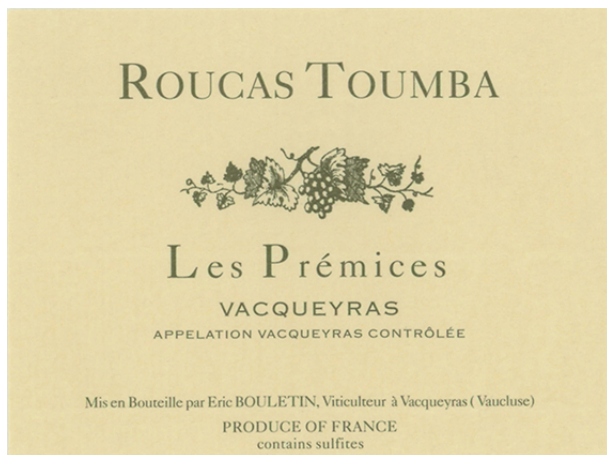


# ROUCAS TOUMBA

---

## VACQUEYRAS



### Les Prémices

---

### AOC VACQUEYRAS

---

Couleur : blanc

Cépages : principalement marsanne, roussanne, viognier, clairette, bourboulenc et grenache blanc.

Nature des sols : une parcelle : argiles calcaires profonds, la seconde sur des sols garrigues, galets roulés.

Rendement : entre 30 et 35 hl/ha selon les années.

Vendanges : manuelles en caisses de 25 kg.

Vinification : récolte le matin très tôt, pressurage direct, débouillage 24 heures à froid, mise en fûts direct sans levurage.

Élevage : un an en fûts de 500 litres sur lies.

Production : entre 3000 et 4000 bouteilles selon les années.

Accord mets vins : noix de Saint-Jacques, volaille aux morilles, osso bucco.

## Roucas Toumba

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