



DOMAINE
LA PERDRIERE



Sonia & Vasco Perdigao

“Lou Perdigaou”

IGP Vin de Pays de Vaucluse

Couleur : Rouge

Cépages : Grenache, Syrah

Age des vignes : En moyenne 35 ans

Surface : 1 ha

Rendements : 40 hl/ha

Vendanges : Manuelles

Élevage : 8 à 10 mois en cuve béton

Le terroir :

La parcelle est située sur la commune de Sablet, proche de la rivière de l'Ouvèze. Les sols sont constitués d'une matrice de sables, de limons et d'argiles décalcifiées. Le terroir est généreux et nous permet de d'élaborer des vins gourmands et fruités

Méthode de culture :

L'ensemble de l'exploitation est certifiée Agriculture Biologique depuis la récolte 2021.

Travail du sol traditionnel, conjuguant le buttage des pieds de vigne en hiver et le décaillonnage au printemps

Un apport de compost est appliqué tout les 3 ans en rotation avec un amendement organique.

Commentaires :

La recherche d'une maturité optimale et d'une vinification de courte durée, environ 8 jours de cuvaison, nous permet d'obtenir un vin à la fois léger et intense.

Le nez est délicat, un beau fruit rouge, avec des notes florales et épicées. En bouche, les tanins sont onctueux, fins et pas trop volumineux, un beau fruit prolonge la fin de bouche.

SCEA Famille Perdigão, 280 route du Parandou 84 110 SABLET

Email: contact@domainelaperdriere.fr

Site: www.domainelaperdriere.fr

Tél: +33 (0)4 90 46 94 75 Port: +33 (0) 6 20 98 34 69