



DOMAINE
LA PERDRIERE



Sonia & Vasco Perdigão

“La Perdrière”

AOP VACQUEYRAS

Couleur : Rouge

Cépages : 65 % Grenache, 25 % Syrah,
10 % Mourvèdre

Age des vignes : En moyenne 40 ans

Surface : 9 ha

Rendements : 30 hl/ha

Vendanges : Manuelles

Élevage : 18 mois en foudres de chêne français

Le terroir:

Le vignoble se situe sur le secteur du plateau des garrigues sud. La parcelle où se trouve nos vieilles vignes de Grenache est appelée « La Perdrière ». Ce secteur est l'un des plus qualitatifs de l'appellation. Les sols y sont très drainants, ce qui génère une limitation de la vigueur et donc des rendements. Ils sont composés de galets roulés sur une matrice argilo sableuse, avec une origine remontant au quaternaire. L'exposition de ces parcelles est optimale, en été la chaleur y est particulièrement importante, ce qui nous permet de vendanger le raisin à de très bonnes maturités.

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 :

Le nez est puissant et complexe, alliant des arômes de fruits rouges très mûrs, des notes florales, des parfums de garrigue, ainsi qu'une pointe d'arômes de torréfaction.
En bouche, l'attaque est ample, la sucrosité du fruit flatte le palais les tanins sont fondus. En milieu de bouche le mourvèdre apporte une structure tendue et typée.

SCEA Famille Perdigão, 280 route du Parandou - 84110 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