

Sonia & Vasco Perdigao

“Les 2 Louis”

AOP VACQUEYRAS

Couleur : Rouge

Cépages : 50 % Grenache, 50 % Mourvèdre

Age des vignes : En moyenne 55 ans

Surface : 1 ha

Rendements : 15 hl/ha

Vendanges : Manuelles

Élevage : 18 mois en demi-muids
de chêne français


DOMAINE
LA PERDRIERE



Le terroir :

Ce vin est issu d'une sélection de nos plus vieilles vignes de Vacqueyras. Elles sont situées sur le terroir des garrigues sud, constituées de galets, graviers, sables et argiles rouges, sur les hautes terrasses.

A l'époque de sa plantation, les grenaches et les mourvèdres ont été plantés ensemble. C'est pour cela que, dans cette cuvée, nous les récoltons en même temps pour dévoiler au plus près la complexité des terroirs de Vacqueyras.

Méthode de culture :

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

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

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

Commentaires :

Louis est le prénom de celui qui a planté cette parcelle de vigne dans les années 60 (Louis Chamfort). Louis est aussi le prénom que nous avons donné à notre fils né en 2010, année où nous avons racheté le domaine.

Cette cuvée reflète la recherche de l'équilibre entre la puissance du grenache et la complexité du mourvèdre. Les 2 cépages présents à parts égales ainsi que l'élevage en fûts de chêne permettent d'obtenir ce vin à vocation de garde.



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