

DOMAINE DU PESQUIER



VACQUEYRAS

Appellation : A.O.P VACQUEYRAS

Surface : 1 ha

Sols : Marnes et calcaire argileux, peu de pierrosité.

Cépages : 60 % grenache
40 % syrah

Rendement : 35 hl / hectare.

Vinification : Vendange manuelle, vinification traditionnelle : égrappage total, léger foulage, macération pré-fermentaire à froid, délestage journalier, levures indigènes , 25 jours de cuvaison

Élevage : En cuve sur lies.

DOMAINE DU PESQUIER

Propriété familiale depuis 4 générations.
Guy et Mathieu BOUTIÈRE exploitent 24 hectares de vignes, 17 ha en AOP Gigondas, 1 ha en AOP Vacqueyras, 2 ha en AOP Côtes du Rhône et 4 ha en Vin de pays de Vaucluse.