

DOMAINE DU PESQUIER



VIN DE PAYS DE VAUCLUSE

Appellation : VIN DE PAYS DE VAUCLUSE

Surface : 4 ha

Sols : Marnes et limons.

Cépages : 45 % merlot
30 % syrah
25 % marselan

Rendement : 65 hl / hectare.

Vinification : Vendange mécanique, égrappage total, léger foulage, macération à froid, remontage journalier, levures indigènes, 7 jours de cuvaison

Élevage : En cuve.

DOMAINE DU PESQUIER

Propriété familiale depuis 4 générations.
Guy et Mathieu BOUTIERE 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.