



MARQUE/DOMAINE

Domaine de la Tête Noire – Cuvée « La Clapière »

APPELLATION

AOC Vacqueyras

TYPE

Rouge

MILLESIME

2017

CEPAGES

Grenache noir 60%, Syrah 25%, Mourvèdre 15%

EN BREF

Nombre de cols produits : 7 000

Superficie plantée : 6,5 ha

Densité de plantation : 4 500 pieds/ha

Rendement : 36 hl/ha

Age moyens des vignes : 35 ans

TERROIR

Argile rouge caillouteuse et sol sablo-limoneux

Parcelles La Féraille, La Clapière, Les Ramières

VINIFICATION

Egrappage total, cuvaizon 3 semaines, vinification en cuves inox

ELEVAGE

18 mois en cuves inox

SPECIFICATIONS

Teneur en alcool : 14,5

Labels viticoles : AB Agriculture Biologique

Allergènes(sulfite) : Contient des sulfites

Allergènes(œuf) : Ne contient ni œuf ni produits à base d'œuf

Allergènes(lait) : Ne contient ni lait ni produits à base de lait

ACCORDS METS & VINS

Osso bucco, goulasch de bœuf, Epoisses

Domaine de la Tête Noire

392 Route des Princes d'Orange, 84190 Gigondas

Tel. +33 (0) 4 90 41 91 70 - domaine@latetenoire.fr

latetenoire.fr

