



Cuvée Lou Perdigaou

Appellation IGP Vaucluse

Couleur Rouge

Cépages Grenache et Syrah

Age des vignes En moyenne 30 ans

Surface 1 ha

Rendements 60 hl/ha

Durée d'élevage 8 à 12 mois 100% cuve béton

Conditionnement cartons de 6 bouteilles

Le terroir:

Situé sur la commune de Sablet, proche de la rivière de l'Ouvèze. Les sols sont constitués d'une matrice de sables et de limons mêlant argiles décalcifiées et cailloux calcaires de différentes tailles. Le terroir est généreux et nous permet de d'élaborer des vins gourmands et fruités.

Méthode de culture:

L'ensemble de l'exploitation est en conversion vers l'agriculture Biologique depuis 2018, 1er millésime AB en 2021.

Travail du sol traditionnel, conjuguant le buttage des pieds de vigne en hiver et le décauillonnage au printemps. Il n'y a donc pas d'utilisation de désherbant. Les vignes sont enherbées 1 rang sur deux pour maîtriser la vigueur. Les traitements phytosanitaires sont raisonnés au maximum, privilégiant toujours les méthodes préventives. Nous utilisons des engrais certifiés BIO, appliqués avec parcimonie selon les besoins de la vigne.

La Vinification et l'élevage:

La vinification suit des principes traditionnels de la vallée du Rhône. A savoir, une cuvaision d'environ 20 jours, des remontages et délestages en début, puis une macération à chaud en fin. En ce qui concerne l'élevage, peu d'interventions pour conserver au maximum la finesse et la fraîcheur obtenue en début.

Commentaire

Le nez est délicat, un beau fruit rouge, avec des notes florales et épicés. La Syrah apporte de la nervosité et des parfums de petites baies rouges. Le Grenache lui apporte plus la sucrosité et les parfums de garrigues. En bouche, les tanins sont onctueux, fins et pas trop volumineux, un beau fruit prolonge la fin de bouche. C'est un vin parfait pour les grillades d'été, ou à consommer comme un bon vin du quotidien.