

DOMAINE DU PESQUIER



CÔTES DU RHÔNE

Appellation : A.O.P CÔTES DU RHÔNE

Surface : 2 ha

Sols : Sablonneux et argilo-calcaire.

Cépages : 56 % grenache
30 % mourvèdre
14 % carignan

Rendement : 50 hl / hectare.

Vinification : Vendange manuelle, vinification traditionnelle : égrappage total, léger foulage, macération à froid, délestage journalier, levures indigènes , 15 jours de cuvaison.

Élevage : 1 an en cuve.

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.