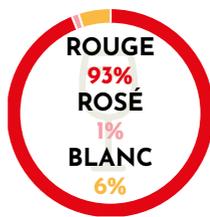




VIGNOBLES
DE LA VALLÉE
DU RHÔNE



AOC VACQUEYRAS



Protégé par les Dentelles de Montmirail qui surplombent le village, le vignoble de Vacqueyras bénéficie d'une diversité de sols et de terroirs qui confèrent à ses vins, une belle richesse aromatique.





VACQUEYRAS

SOLS

CAILLOUTEUX



Vins puissants,
riches en alcool,
charpentés,
vins de garde.

SABLES



Vins légers,
frais, subtils,
fins, élégants,
peu tanniques.

ARGILEUX



Vins colorés,
riches en alcool,
arômes puissants,
tanniques.

CALCAIRES



Vins légers,
aromatiques,
souples, ronds,
gras, floraux,
fruités.

CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache



Cinsault
Grenache
Mourvèdre
Syrah



Bourboulenc
Clairette
Grenache blanc
Marsanne
Roussanne
Viognier

NEZ



Cerise
Mûre
Figue



Fruits rouges



Notes florales
Fruits exotiques
Citron

BOUCHE



Charpenté
Finesse



Fraîcheur
Ample



Fraîcheur
Intensité



BRÈVE D'HISTOIRE

Vaqueiras en provençal - tire son nom du latin *Vallée Quadreria* qui signifie vallée de pierres.

Art de vivre et authenticité définissent bien Vacqueyras où les premières traces de culture de la vigne datent du Moyen-Âge. Le village s'adonnait alors à la polyculture : production d'huile, vignoble, élevage, oliviers, mûriers pour l'élevage du ver à soie... Les terres étaient essentiellement utilisées pour les prés, la vigne et les vergers d'oliviers.

Les premières traces écrites relatives à la culture de la vigne à Vacqueyras datent du Moyen-Âge. En 1414, le premier cadastre du Comtat Venaissin indique la présence de vigne sur le village. En 1448, il est fait mention de taxes prélevées sur les récoltes de raisins et de vins.

La vigne a donc toujours été cultivée à Vacqueyras et c'est aujourd'hui la culture primordiale du village avec 1 460 hectares.

CLIMAT



MÉDITERRANÉEN

SOUS L'INFLUENCE DU MISTRAL

+ D'INFOS

www.aocvacqueyras.com

OU RDV SUR LE CAHIER DES CHARGES INAO

SURFACE DE PRODUCTION 2023



1 472 HA

PRODUCTION TOTALE EN 2023



43 419 HL

PART DE L'EXPORT



26%