

# Domaine Vaquer



## CUVÉE BERNARD

2016

CÔTES DU ROUSSILLON

ELEVÉ ET MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE  
PRODUCTEUR À TRESSERRE (66300) - PRODUIT DE FRANCE

C'est une cuvée qualifiée de « Vin plaisir ». Ses arômes de petits fruits rouges, cassis et groseille et sa bouche souple et friande se laissent apprécier dès sa jeunesse. Réalisée à partir d'un assemblage de Carignan, Grenache et Syrah sa cuvaison ne dépasse pas une semaine pour garder au vin son côté fruité, rond et gouleyant.

Cette cuvée s'accordera parfaitement sur des viandes grillées ou de la charcuterie.

- **Cépages** : 1/3 Carignan - vigne plantée en 1999 – taille en cordon  
1/3 Grenache Noir - vigne plantée en 2000 – taille en cordon  
1/3 Syrah - vigne de plus de 40 ans – taille en guyot
- **Rendements** : 35 hl/ha ; densité de plantation 4000 pieds /ha
- **Vendange** : Manuelle avec tri à la vigne si nécessaire.
- **Terroir** : Argilo- calcaire, typique des Aspres, situé à 200 m d'altitude, face à la mer méditerranée.  
Les sols des Aspres sont assez pauvres, provenant de l'érosion des massifs des Albères et du Canigou. Les périodes glaciaires du quaternaire ont entraîné un creusement du Roussillon par les rivières, charriant des galets et des graviers ronds, entassés sur plusieurs niveaux.
- **Vinification** : Eraflage total des grappes pour éviter des tanins trop durs. Fermentation effectuée en cuve ciment et températures maintenues en dessous de 25°C. Deux remontages par jour avec aération.
- **Elevage** : Quelques mois exclusivement en cuve ciment. Léger collage gélatine avant filtration lâche et mise en bouteille.
- **Temps de garde** : trois à quatre ans pour garder ce côté frais et fruité.
- **Conduite** : Le vignoble est travaillé en culture raisonnée depuis de nombreuses années, le plus naturellement possible.
- **Degré et production** : 13% Vol ; 9000 bouteilles 75 cl