

R

LA ROYÈRE

Le Domaine de la Royère est une propriété familiale exploitée depuis 1988 par Anne et Jean-Pierre Hugues.

C'est à Oppède, entre Avignon et Apt, que nous élaborons des vins rouges, rosés et blancs AOP Luberon et IGP Vaucluse avec des cépages typiques de la vallée du Rhône.



« *Le Luberon*

*est une terre propice
à la culture de la vigne,
grâce à des sols légers
et une bonne
régulation thermique* ».



Depuis les années 2000, nous cultivons 6 hectares d'oliviers pour produire une huile vierge issue de la variété Aglandau. Le Musée de l'Huile d'Olive présente cette culture ancestrale en Provence.

L'ensemble du domaine est en conversion vers l'agriculture biologique.



DOMAINE DE LA ROYÈRE

375, route de la Sénancole
84580 OPPÈDE • France
+33 (0)4 90 76 87 76
info@royere.com
www.royere.com

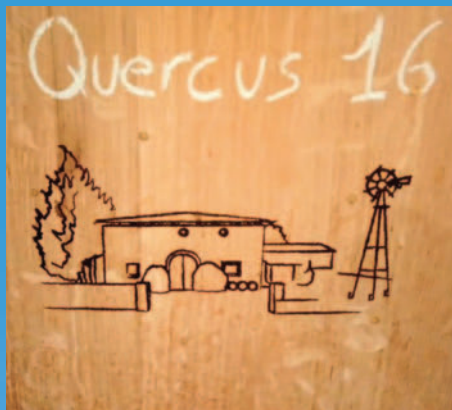
Ouvert tous les jours
de 9 à 18 heures
(du lundi au samedi
de novembre à avril)

Dégustation, vente sur place,
visites guidées français
et anglais sur réservation

Accueil spécifique
pour les groupes.

 @royere84580

 @domainedelaroyere



LE DOMAINE

Situées sur le versant nord du Luberon à Oppède, nos vignes s'étendent sur 33 hectares cultivés depuis 2017 en agriculture biologique.

Les cépages blancs grenache, clairette, ugni et vermentino sont bien adaptés aux terrasses calcaires qui favorisent un bon équilibre des acides et des sucres dans nos assemblages de blancs.

Les cépages syrah et grenache constituent la base traditionnelle de nos vins rouges et rosés, assemblés aux cépages carignan et mourvedre.

Toutes nos cuvées sont vinifiées et conditionnées au domaine. Désireux d'exploiter pleinement le potentiel de nos raisins, nous élaborons également un vin doux naturel et des eaux-de-vie de marc de Provence distillées dans notre alambic.

Depuis 2018, Agnès Hugues poursuit l'élaboration de vins de caractère issus des ceps plantés par ses ancêtres tout en vinifiant des nouvelles cuvées souples et fruitées.

