

La culture

Nos vergers sont conduits sous le principe de l'agriculture raisonnée.

Nous les taillons en gobelets ouverts, ce qui permet à la lumière de pénétrer dans l'arbre et ainsi d'obtenir des fruits mieux exposés au soleil et donc plus sucrés.

Le sol est travaillé avec des griffons ce qui nous permet de n'utiliser du désherbant qu'au pied des arbres et ainsi limiter son utilisation.

Nous utilisons des engrais organiques, amendement issus de fumier composté.

Après la floraison, nous sélectionnons à la main les jeunes fruits afin de ne pas surcharger les arbres et d'assurer une qualité optimum des fruits.

La récolte

Les abricots sont des fruits fragiles, ils nécessitent un ramassage exclusivement manuel. Nous ramassons les fruits à maturité ainsi nous effectuons de 3 ou 6 passages dans chaque verger suivant les variétés.

Les fruits sont conditionnés en plateau bois de 5 ou 9 kg.

Nos variétés

Le Bergarouge

Nouvelle variété qui produit de gros fruits d'un rouge éclatant. Très parfumée sa chair est juteuse, sucré, sa texture ferme dégage un parfum délicat.

Comme le Bergeron dont il est cousin sa peau est légèrement acidulée. Il se conserve très bien.



L'Orangered

Variété américaine, elle est attrayante par son calibre.

D'un calibre moyen, elle présente une couleur exceptionnelle, d'un orange profond sur une face et rouge très marqué sur l'autre. Sa chair est orange, ferme, juteuse, sucrée et très parfumée. Sa qualité gustative, sa présentation et son calibre en font une des variétés les plus appréciées par les consommateurs.



Le Jumbocot

Variété américaine précoce, elle marque chez nous le début de la récolte aux environs du 20 juin. Très gros, on peut le comparer à une pêche.

Sa qualité n'est réelle que s'il est récolté à un stade de maturité optimale.

L'orangé de provence



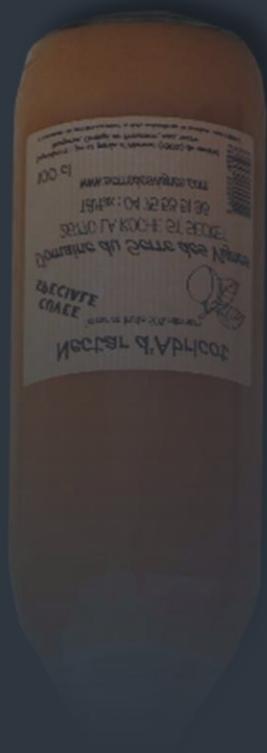
Variété traditionnelle de la Drôme Provençale. Fruit de calibre moyen, de couleur orangée claire avec de fines ponctuations rouges. En bouche, on découvre un fruit très juteux, sucré et peu acide. Il donne un incomparable goût aux confitures.

Le Bergeron

Originaire du nord de la Drôme, le Bergeron est doté d'un très bon calibre. Sa couleur orangée vive avec une face rouge, nécessite une bonne expérience pour le cueillir. Sa chair est ferme, juteuse, un peu acidulée et donne un parfum d'abricot exceptionnel. Convient très bien aussi pour la confiture.

Domaine Serre des Vignes

Le nectar d'abricot



Dégustation

C'est un produit artisanal qui se consomme toute l'année. Il est issu de fruits mûrs ce qui donne un nectar riche en goûts.

T° de service

Ce nectar se boit idéalement à 12°C

Conservation

Ce nectar se conserve 3 ans, il est pasteurisé à 70°C.

Ingrédients

Jus d'abricot
Purée d'abricot
Eau
Sucre

Variétés

Orangé de Provence
Bergeron

Contenance

1 litre

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles droites
82 cartons par palettes
504 bouteilles par palettes (Europ)



Contact

Jérôme et Vincent ROUX, 550 Traverse du Serre des Vignes, 26 770 Roche St Secret
09.65.27.30.87, fax 04.75.53.51.98, mobile 06.75.06.93.38,
info@serredesvignes.com

Visitez notre site <http://www.serredesvignes.com>

