

CLAUVALLIS

Les Vignerons Paysans

LES MERRAINS 2021

AOC VENTOUX

Cépages : Grenache à 60% / Syrah à 40%

Vinification :

Cette cuvée élevée en barrique, est issue de nos différents terroirs.

Les raisins sont vinifiés de façon traditionnelle.

L'élevage en barrique dure 12 mois, avec l'utilisation d'un tiers de barriques neuves, un tiers de barriques d'un an et un autre tiers de barriques de deux ans.

Le bois est issu de chêne majoritairement français. Les barriques sont régulièrement ouillées et bâtonnées.

Dégustation :

Nous retrouvons une robe grenat. Le nez puissant s'ouvre sur des notes de fruits rouges confiturés, des arômes toastés et vanillés.

La bouche gourmande se caractérise par des tanins grenus et évolue sur une finale longue et torréfiée.

Accords mets et vins :

Un rouge bien équilibré pour accompagner vos viandes, charcuteries, fromages.

