

CLAUVALLIS

Les Vignerons Paysans

B-ATTITUDE ROUGE 2017

PRIX : 6,40€

AOP VENTOUX ROUGE - **BIO**

Cépages : Syrah à 60% / Grenache à 40%

Vinification : Les raisins sont issus de la viticulture biologique. Ils sont ramassés en légère surmaturités. La vinification est faite en cuve béton thermo-régulée. En début de fermentation, sont alternés piégeages et délestages laissant place aux remontages. La durée de cuvaison dépasse les 20 jours.

Dégustation : Une très belle couleur cerise noire aux reflets rubis pourpres donne à ce Ventoux une présentation très agréable. Le nez est expressif sur le poivre blanc, la cannelle et les fruits noirs. Des notes végétales apportent une fraîcheur à l'olfaction. La trame tannique est serrée, dense et concentrée. L'ensemble est de très bonne tenue et affrontera avec bonheur le temps.

Accords mets et vins : Ce rouge est idéal pour accompagner vos plats en sauces, tels que du gibier, de la gardianne de taureau, mais aussi des fromages de caractère.

