

CLAUVALLIS

Les Vignerons Paysans

LE GRAND ROCHER 2019

PRIX : 5,80€

AOP VENTOUX ROUGE

Cépages : Grenache noir à 95% / Syrah à 5%



Vinification : Suite à une vendange majoritairement manuelle, les raisins sont encuvés à température ambiante, ils sont ensuite vinifiés à des températures entre 22°C et 25°C. Le travail du marc s'articule autour de pigeages et de délestages réguliers. La durée de cuvaison dépasse les 25 jours, où les tannins s'y affinent. L'élevage s'effectue en cuve béton.

Dégustation : La robe est soutenue, le nez est intense sur des notes de fruits noirs, de café et d'épices. La bouche débute sur une attaque puissante et volumineuse, construite sur des tannins soyeux et veloutés, donnant à ce Ventoux une très belle constitution.

Accords mets et vins : Ce rouge est idéal pour accompagner vos plats provençaux, tian de légumes, daubes.

CLAUVALLIS

Les Vignerons Paysans

LE GRAND ROCHER 2019

PRIX : 5,80€

AOP VENTOUX ROUGE

Cépages : Grenache noir à 95% / Syrah à 5%



Vinification : After being mainly harvested by hand, grapes are tanked at room temperature and converted into wine at temperatures between 22°C and 25°C. During the fermentation, trading and shedding of the grape marc are alternated. The duration of vatting lasts more than twenty-five days, allowing tannins to refine. The aging is made in concrete tanks.

Dégustation : The dress is sustained and the nose is intense on black fruits, coffee and spices notes. The mouth begins on a powerful and voluminous attack, built on silky and velvety tannins.

Accords mets et vins : This red wine is ideal for 'provençal' dishes, vegetables tian and stews.