

# CLAUVALLIS

*Les Vignerons Paysans*

---

**LUNO 2016** PRIX : 6,60€

---

AOP VENTOUX ROUGE

**Cépages :** Carignan à 85% / Grenache à 15%

**Vinification :** Cette cuvée utilise la macération carbonique afin de dégager un maximum d'arômes. Cette technique ancienne demande une vendange 100% manuelle où l'on respecte l'intégrité des baies en limitant les actions mécaniques. La vendange est réchauffée et maintenue aux alentours de 32°C. La macération à l'abri de l'oxygène, permet de développer un maximum d'arômes tout en développant des tannins veloutés et ronds.

**Dégustation :** Ce rouge nous offre une jolie couleur sombre, aux reflets bleutés. Le nez est riche, épicé, du poivre blanc, des notes de menthols et d'eucalyptus complètent la riche gamme aromatique de ce vin. La bouche y est ample, souple, concentrée et légèrement sauvage.

**Accords mets et vins :** Volaille, agneau ou fromage de chèvre.

