

CLAUVALLIS

Les Vignerons Paysans

TERRES CACHÉES ROUGE 2019

PRIX : 4,50€

AOP VENTOUX ROUGE

Cépages : Grenache à 60% / Syrah à 40%



Vinification : La fermentation est faite en cuve en béton thermo-régulée. Les remontages sont quotidiens en alternant avec quelques délestages en début de fermentation. La cuvaison est plutôt rapide et dure environ 12 jours permettant de garder des arômes de fruits frais. La mise en bouteille se fait au printemps.

Dégustation : Ce vin présente une couleur légèrement rouge rubis. Le nez est bâti sur des notes de fruits rouges et de fruits noirs. La bouche nous offre une structure équilibrée, aux tannins soyeux et ronds. Le final nous donne un vin friand.

Accords mets et vins : Viandes marinées, volailles et fromage frais.

CLAUVALLIS

Les Vignerons Paysans

TERRES CACHÉES ROUGE 2019

PRIX : 4,50€

AOP VENTOUX ROUGE

Cépages : Grenache à 60% / Syrah à 40%



Vinification : The fermentation is made in concrete thermoregulated tank. The wine is pumped-over daily and alternately unballasted at the beginning of the fermentation. The vatting is fast and lasts around twelve days, allowing to maintain fresh fruits aromas. The bottling is made in spring.

Dégustation : The wine has a light ruby red dress. The nose is built on red and black berries notes. The mouth offers a well-balanced structure with silky and round tannins.

Accords mets et vins : Marinated meats, poultry and fresh cheeses.