

AOC VENTOUX ROUGE

100 ANS

Assemblage

80% Grenache & 20% Syrah

Vinification

Les raisins ramassés à maturité sont éraflés et foulés. La fermentation en cuve inox thermorégulée dure environ 30 jours.

Le travail du moût par le remontage et le délestage permet l'extraction de la couleur, des arômes et des tanins.

La syrah est élevée en barrique pendant 1 an.

Le pressurage se fait en pressoir pneumatique.

Le vin est assemblé et filtré en hiver et mis en bouteille au printemps.

Dégustation

La robe profonde donne à ce Ventoux caractère et prestance.

Le nez puissant, aux arômes toastés avec des notes de pruneaux et d'épices qui viennent parfaire ce bouquet.

La bouche a une attaque concentrée et dense se prolonge par une finale persistante épanouie sur des arômes boisés et de fruits bien mûrs.

L'ensemble est construit autour de tanins consistants. Avec son caractère assumé, cette cuvée est séduisante et racée.

Accords mets & vin

A déguster sur du fromage de caractère et de la charcuterie

