

CLAUVALLIS

Les Vignerons Paysans

Le Grand Rocher 2023

AOC VENTOUX

Cépages : 95% Grenache / 5% Syrah

Vinification :

Suite à une vendange majoritairement manuelle, les raisins sont ramassés en légère sur-maturité et 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 tanins s'affinent.

L'élevage s'effectue en cuve béton.

Dégustation :

Par sa robe rouge pourpre aux nuances violines, ce Ventoux rouge est digne des grands vins du Ventoux.

Le nez expressif se construit sur des notes d'épices, de cerises et de pruneaux.

En bouche l'attaque est fruitée et ample, ce vin puissant et complexe bénéficie d'une structure soutenue et généreuse aux tanins veloutés.

Accords mets et vins :

Idéal sur des viandes rouges, du gibier, et des fromages de chèvre.

