CLAUVALLIS
Les Vignerons Paysans

AOC VENTOUX ROUGE

L'OLIVIER

Assemblage

88% Syrah & 12% Grenache

Vinification

Les raisins ramassés à maturité sont éraflés et foulés.
La fermentation en cuve béton thermorégulée dure 20 jours.
Le travail du moût par remontage et délestage permet l'extraction de la couleur, des arômes et des tanins.
Le pressurage se fait en pressoir pneumatique.
Le vin est filtré en hiver et mis en bouteille au printemps.

Dégustation

La robe est soutenue, d'une couleur noire avec des reflets pourpres.

Le nez expressif se développe sur des épices, des notes florales, soutenues par des senteurs de petits fruits rouges surmûris.

La bouche rectiligne et harmonieuse, aux tanins délicats, s'équilibre par la gourmandise des arômes de fruits rouges.

Cette cuvée d'une belle longueur est dotée d'un beau potentiel de garde.

Accords mets & vin

Ce rouge est idéal pour accompagner vos viandes rouges, civets et gibiers.