

AOC VENTOUX ROUGE

LE GRAND ROCHER



Assemblage

88% Grenache & 12% Syrah



Vinification

Les raisins ramassés à maturité sont éraflés et foulés. La fermentation en cuve béton thermorégulée dure plus de 25 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 rouge pourpre aux nuances violines.

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

La bouche a une attaque fruitée et ample.

Ce vin puissant et complexe bénéficie d'une structure soutenue et généreuse aux tanins veloutés.

Accords mets & vin



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

