

AOC VENTOUX ROUGE

LES MERRAINS

Assemblage

60% Grenache & 40% Syrah

Vinification

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

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

L'élevage en barrique dure environ 12 mois.

Le bois est issu de chêne majoritairement français.

Le pressurage se fait en pressoir pneumatique.

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

Dégustation

La robe est d'un grenat profond.

Le nez puissant s'ouvre sur des notes de fruits rouges confiturés, des arômes toastés et vanillés.

La bouche gourmande se caractérise par des tanins grenus et évolue sur une finale longue et torréfiée.

L'ensemble est doté d'une belle rondeur.

Accords mets & vin

Un rouge bien équilibré pour accompagner vos viandes, charcuteries, fromages.

