

AOC VENTOUX ROUGE BIO

DOMAINE LES TOUCHINES

Château la Giride

Assemblage

65% Grenache & 35% Syrah

Vinification

Les raisins cultivés en BIO et vendangés à la main sont ensuite élevés en cuve béton vinifiés ensemble.

Le travail d'extraction se fait par délestage en début de fermentation pour ensuite être complété par de légers remontages.

La durée de cuvaison dépasse les 20 jours pour permettre aux tanins de s'affiner.

Après quelques mois d'élevage sur lies fines, la mise en bouteille printanière permet d'en garder tout le potentiel aromatique.

Dégustation

La robe d'une teinte soutenue aux doux reflets pourpres grenats est d'un brillant intense

Le nez délicat, subtil et poivré évolue sur des notes de fruits rouges cassis, griotte confiturée.

La bouche est ample aux tanins charnus et soyeux.

L'attaque épicée en bouche laisse place à une finale chaleureuse aux arômes de fruits rouges écrasés et violettes qui procurent une belle sensation de fraîcheur.

Accords mets & vin

Tout au long du repas, ce vin rouge plaisir et gourmand est à savourer sur des viandes grillées, des volailles, des légumes cuisinés, des fromages fermiers et des douceurs chocolatées.

