

CLAUVALLIS

Les Vignerons Paysans

L'OLIVIER 2023

AOC VENTOUX

Cépages : Syrah à 90% / Grenache à 10%

Vinification :

Les raisins sont ramassés à pleines maturités, la vendange est totalement éraflée. L'encuvage est effectué à basse température. Une macération pré-fermentaire à froid est réalisé pendant 72h afin d'optimiser le potentiel aromatique des raisins. Le travail du marc est effectué à l'aide de techniques douces. Les durées de cuvaisons sont courtes, elles n'excèdent pas 12 jours

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.

Accords mets et vins :

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

