

AOC VENTOUX ROUGE

TERRES CACHÉES

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 le remontage et le 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 de couleur rubis et rend ce Ventoux élégant.

Le nez se développe sur des arôme d'épices et de fruits à noyaux.

La bouche est souple, elle s'épanouie sur des tanins fins et veloutés.

La final nous donne un vin friand.

Accords mets & vin

Idéal à l'apéritif ou en entrée de repas estival.

