

AOP Ventoux Gamme Tradition

Pour élaborer cette cuvée, nous respectons un suivi des maturités rigoureux, par dégustation très régulières des baies, afin de définir la date optimale des vendanges et trouver ainsi le meilleur équilibre entre la fraîcheur et le fruit.

La vinification se fait par pressurage direct, dans le respect des raisins. Vinification en cuve, à basses températures. Elevage sur lies fines pour affinage de la rondeur en bouche.



Millésime : 2018

Cépages : 80% Grenache– 20% Cinsault

Terroir : Le vignoble, légèrement en altitude, se déploie sur le versant nord du Mont Ventoux et les monts du Vaucluse.

Dégustation : Robe pâle et brillante. Le nez est complexe et printanier, sur des notes exotiques. La bouche est souple et fraîche, révélant des arômes de fruits blancs.

Servir frais.

Accords mets et vin : Idéal à l'apéritif, salades gourmandes, mais également sur grillades et pizzas

Garde : à boire dans les 2 ans