

## AOP Ventoux

### Gamme Tradition

Pour nos rouges, nous recherchons des vins gourmands et frais, sur une base tannique douce. Nous travaillons en vinification traditionnelle, avec dégustation bi quotidienne des cuves, ce qui nous permet de maîtriser l'extraction de la structure. Macération sous marc de 2 à 4 semaines selon les cuvées, afin de travailler le gras, l'onctuosité et le fondu des tanins. Elevage sur lies fines afin de préserver les arômes et favoriser une prise de gras et un enrobage des tanins.



Millésime : 2017

Cépages: 70% Grenache – 30% Syrah.

Terroir : Les vignes se trouvent sur la partie septentrionale de l'appellation Ventoux sur les communes de Malaucène, du Crestet et d'Entrechaux au pied du Géant de Provence, sur sa face la plus abrupte et la plus sauvage.

Dégustation : Une belle robe pourpre. Un nez délicat de fruits rouges frais.

La bouche souple, gourmande et équilibrée s'appuie sur des arômes de framboise avec des notes réglissées.

Accords mets et vin : Servir entre 14° et 17°.

Compagnon idéal des repas entre amis sur cuisine d'été, caillettes, charcuterie ou grillades

Garde : A boire dans les 3 ans

Récompense : cité Guide Hachette 2019

*« Ce vin frais, souple et léger, aux saveurs de fraise des bois, contribuera à vous faire passer un moment sympathique en toute simplicité ».*

