

"Ici le temps s'arrête"

C'est le Grand Cru du domaine. Un vin rouge à part, né d'un Grenache d'une élégance rare. Récolté à pleine maturité, il dévoile un fruit éclatant et une chair généreuse pour une expérience sensorielle unique. »

Appellation : AOC Ventoux Rouge

Millésime : 2023

Production : 618 bouteilles

Cépages : 90 % Grenache
10 % Syrah



Vinification :

Elle est vendangée à la toute fin des vendanges afin de récolter un Grenache à la peau et à la rafle parfaitement mûre. La macération traditionnelle (parfois longue...) est la méthode utilisée pour ce vin.

100 % de l'élevage se fait en fûts de chêne français (sélection des 3 meilleurs fûts de Grenache de la plus jolie parcelle).

Dégustation :

Robe colorée, brillante. Premier nez tourbé, avec des notes de chocolat noir, cerise burlat, poivre de Sichuan. De l'ampleur en bouche. Le grain des tanins soutient la fraîcheur en finale.

Accord mets et vins :

Il accompagnera idéalement un filet de bœuf grillé accompagné d'un risotto aux cèpes ou un écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive.