



"Instant Présent"

Comme son nom l'indique, ce vin rouge particulièrement gourmand pourra être dégusté immédiatement et pourra être servi légèrement frais.

Appellation : AOC Ventoux Rouge

Millésime : 2024

Production : 8843 bouteilles

Cépages : 70 % Grenache
10 % Syrah
10 % Carignan
10 % Cinsault



Vinification :

Ces cinq cépages ont été récoltés manuellement, vinifiés et élevés en cuve inox. La vendange est foulée et éraflée intégralement.

Dégustation :

La robe est grenat, le nez est très expressif, sur la griotte, le chocolat au lait, le coulis de framboise.

Bouche croquante, pleine aux tanins grenus.

Accords mets et vin :

Il pourra accompagner parfaitement une belle planche de charcuterie, grillades de porc du Ventoux ou brochettes de volailles marinées ainsi que des légumes d'été farcis (tomates, courgettes, aubergines) ou une tarte fine à la tomate et à la tapenade noire.