

"Rien ne sert de courir"

Cette cuvée haut de gamme se distingue par un boisé noble et parfaitement fondu, apportant une complexité aromatique rare. L'élevage, tout en nuance, souligne la structure sans masquer le fruit, pour offrir un vin à la fois dense et d'une fraîcheur sapide qui fait saliver longuement en fin de bouche.

Appellation : AOC Ventoux Rouge

Millésime : 2023

Production : 3144 bouteilles

Cépages : 70 % Syrah
30 % Grenache



Vinification :

Sélection de fûts de presse de Syrah issus de macération carbonique.

70 % de l'élevage se fait en fûts de chêne français pendant 12 mois. Le Grenache apporte de la rondeur et de la gourmandise dans cet assemblage.

Dégustation :

Robe sombre aux reflets violette. Nez élégant de cachou, ardoise chaude, légèrement grillé. Bouche soyeuse, veloutée. Tanins serrés, élégants.

Accord mets et vins :

Il accompagnera idéalement une Épaule d'agneau rôtie au romarin accompagnée de tagliatelles aux cèpes et châtaigne ou poêlée de légumes racines rôtis (panais, carottes anciennes).