



Ventoux

Ce Ventoux premium est un assemblage de Grenache et Syrah récoltés aux pieds du légendaire Mont Ventoux, bénéficiant d'un ensoleillement optimal.

Élevé en cuve inox pendant 12 mois, ce vin élégant offre un nez très expressif de fruits noirs avec des notes d'épices orientales. Sa bouche est fruitée, onctueuse avec des tanins souples et de délicates notes poivrées.



Cépages	80% Grenache, 20% Syrah
Sols	Argilo-calcaire légèrement sablonneux
Robe	Rubis avec des reflets vermillon
Nez	Très expressif avec des notes d'épices orientales et de poivre
Bouche	Veloutée, bien structurée avec des notes de fruits noirs et des tanins soyeux
Service	T° 16-17°C
Garde	3 - 4 ans
Alcool	15°

Ce vin est excellent pour accompagner n'importe quel plat de viande grillée ou rôtie, de charcuterie et de cuisine épicée.