

CLAUVALLIS

Les Vignerons Paysans



AOC VENTOUX

2023

Cépages : 80 % Grenache et 20 % Syrah

Vinification :

Cette cuvée anniversaire issue de nos sols argilo-calcaires est un assemblage constitué de grenache noir et de syrah, vendangés en 2023 et dont 20 % environ ont été vinifiés en barrique.

La cuvée des 100ans se veut un reflet du terroir de la coopérative, typique de ses vins du Ventoux au caractère qui symbolise le savoir-faire de nos vignerons.

Dégustation :

Cuvée Anniversaire

La robe profonde donne à ce Ventoux caractère et prestance.

Le nez puissant, aux arômes toastés, des notes de pruneaux et d'épices viennent parfaire ce bouquet.

Cette cuvée anniversaire nous propose une attaque concentrée et dense. L'ensemble est construit autour de tanins consistants.

La finale persistante s'épanouie sur des arômes boisés et de fruits bien mûrs.

Malgré son caractère assumé, cette cuvée reste séduisante et racée.

Accords mets et vins :

Sur du fromage de caractère et de la charcuterie

