

CLAUVALLIS

Les Vignerons Paysans

TERRES CACHÉES ROUGE 2023

AOC VENTOUX

Cépages : Grenache à 60% / Syrah à 40%

Vinification :

La fermentation est faite en cuve en béton thermo-régulée.

Les remontages sont quotidiens en alternant avec quelques délestages en début de fermentation.

La cuvaison est plutôt rapide et dure environ 12 jours permettant de garder des arômes de fruits frais.

La mise en bouteille se fait au printemps.

Dégustation :

La couleur rubis donne à ce Ventoux une belle présentation.

Le nez se développe sur des arômes d'épices et de fruits à noyaux.

La bouche souple s'épanouie sur des tanins fins et veloutés. L'ensemble reste harmonieux et frais.

Le final nous donne un vin friand

Accords mets et vins :

Idéal à l'apéritif ou en entrée de repas estival

