



· AMÉDÉE ·
VIGNERONS EN PARC NATUREL

De Vrille en Vrille



Ventoux

Appellation Ventoux Contrôlée



Sol : Sélections parcelaires, situées sur des coteaux calcaires, ensoleillés du massif du Ventoux.

Cépages : 80 % Grenache – 20 % Syrah

Vendanges – Vinification : Récolte de fin Septembre à mi Octobre. Fermentation alcoolique entre 18° et 22°. Macération entre 12 et 20 jours. Extraction très douce. Sélection des jus de coule uniquement.

Caractéristiques : La robe a une profonde couleur rubis. Le nez est intense, avec une dominante de cassis. En bouche, le grenache procure richesse et équilibre. La finale est longue et fruitée avec des tannins soyeux.

Conseil du sommelier : Servir légèrement frais, entre 16 et 18°C. Il accompagnera à merveille vos viandes rouges préférées, gibiers, fromages et spécialement des brochettes d'agneau aux aubergines grillées.