



## VENTOUX

Rouge



Notre philosophie est de travailler la vigne avec respect et de trouver l'équilibre qui permettra au terroir de donner le meilleur de lui-même. Nos vins sont issus de la Nature et d'une parfaite maîtrise de l'amont, ce qui nous permet d'optimiser la vinification et de limiter l'utilisation de soufre et autres intrants.

### TERROIR

Situé sur le versant nord, notre terroir bénéficie d'un climat méditerranéen et de la fraîcheur par son altitude. Nos parcelles sont composées de sols argilo-ferriques couleur brique où les horizons fragmentés de la roche mère affleurent et de sols sablo-argileux parsemés de pierres d'origine gréseuse ou issues de l'érosion des safres.

### VITICULTURE

Tout au long de l'année, de la taille à la récolte, les parcelles sont conduites en fonction de la topographie des sols, des cépages et du climat. Ainsi, la relation symbiotique est privilégiée entre le vivant, le minéral et le végétal. Les prélèvements, dégustations et analyses des baies permettent de fixer la date de récolte. La vendange cueillie, manuelle ou mécanique, est transportée le plus rapidement aux quais de réception afin de limiter l'oxydation.

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

La vendange est égrappée et foulée avant le transfert en cuve de vinification. La fermentation est déclenchée par un apport de levures naturelles. Un travail quotidien de mesures, contrôle des densités, remontages, pigeages, et une maîtrise des températures sont réalisés pour chaque cuvée. A la fin de la fermentation alcoolique, le processus de macération est adapté afin d'extraire la couleur et les tanins du raisin. Le vin de goutte issu de l'écoulage est transféré dans une cuve de stockage pour la deuxième phase de vinification. Cette étape est une réduction de l'acide malique en acide lactique (malolactique). Une fois cette transformation réalisée, le soutirage du vin est effectué pour le séparer de ses lies. Après une période d'élevage, le vin est filtré avant la mise en bouteille, et protégé par un gaz neutre (azote).

### DÉGUSTATION

Un vin sur le fruit et la finesse, d'une couleur franche et vive. Le nez aux arômes de fruits rouges, violette, cassis, framboise rappelle la typicité du terroir. La bouche est structurée, ample, ronde et d'une belle fraîcheur, avec une longueur capiteuse et généreuse. Un vin agréable et convivial à déguster entre amis.



#### INFORMATIONS LOGISTIQUES

	centillisation	bouteille	carton	palette	couches	nombre de couches	nombre de cartons	nombre de bouteilles
AOP VENTOUX ROUGE 2018	75cl	bourgogne évolution	carton noir 6 couchées	vmf	7	15	105	630