



VENTOUX ROUGE 2019

Sur les terres de St Jean, **COLLINE** qui fait face au **CHÂTEAU DU BARROUX**, les grenaches et les carignans s'y plaisent. **PLANTÉES AU SUD**,

sur des parcelles argilo-calcaire ces vignes d'une trentaine d'années nous offrent des vins **GOURMANDS**, pleins de **FRUITS** et de **RONDEUR**.

Un vin plaisir, à déguster **ENTRE AMIS**, au débotté sur un coin de table.

Les **Cépages** :

80 % **GRENACHE**, 10 % **SYRAH**, 10 % **CARIGNAN**.

Les **Rendements** :

Avec les **45 HL/HA** de rendement que ce terroir nous offre, ce vignoble nous permet de faire **3500 BOUTEILLES** par an.

La **Vendange** :

La date de récolte est déterminée par la **DÉGUSTATION** des baies. A la date **OPTIMALE** de maturité, la vendange cueillie **MANUELLEMENT**, est triée sur la parcelle, puis au chai.

La **Vinification** :

La récolte est **ENTIÈREMENT ÉRAFLÉE** puis foulée avant la mise en cuve. Les cuvaisons se déroulent dans des cuves en béton.

La **THERMORÉGULATION** des cuves permet de maintenir durant toute la fermentation des températures modérées.

Pendant la fermentation une **EXTRACTION DOUCE** est effectuée par des remontages quotidiens. Les macérations durent en moyenne **12 JOURS**.

L'**Elevage** :

Après avoir passé l'hiver à la cave le vin est **LÉGÈREMENT FILTRÉ** puis mis en bouteille.