

VIDAL-FLEURY



Vidal-Fleury

Ventoux

Vin rouge sec de garde, optimum jusqu'à 5 ans d'âge, le Ventoux rouge est un bouquet de fruits rouges avec une belle puissance aromatique. Une gourmandise à ouvrir sans complexe pour se faire plaisir.

Millésime : 2016

Couleur : Rouge

Non disponible à la vente en ligne

VENTOUX ROUGE

Cette appellation est située à l'est de la Vallée du Rhône, dans un secteur abrité du mistral par le mont Ventoux et les monts du Vaucluse. Le vignoble produit des vins très fruités caractérisés par un savant équilibre entre fraîcheur et élégance.

ACCORDS METS & VINS :

Viande, Barbecue, Fromage

DISTINCTIONS :

Robert Parker : 89 / 100 - Wine Enthusiast : 89 / 100 - Bettane et Desseauve : 14 / 20



Syrah



Apparence : rouge intense avec des éclats noirs.



Son nez est dominé par la Syrah. Myrtille, aïrelle, cerise noire, violette et épices sont les arômes qui se révèlent. Sa bouche est puissante et structurée, même fruité qu'au nez. Une accroche tannique en finale.



Longue macération traditionnelle : 2 semaines pour le Grenache et 3 semaines pour la Syrah et le Mourvèdre. Au début, beaucoup de délestages. Fermentation avec des levures indigènes. Macération à température contrôlée : 30°C. Fermentation malolactique complète. Clarification naturelle et stabilisation par soutirages successifs, une filtration (tangentielle), absence de collage.



70% élevés sur lies en cuves et 30% élevés en foudres.

TEMPÉRATURE

18 °C

OUVERTURE

N/A

CONSERVATION

10 ans