

*Un vin harmonieux aux arômes épicés
Découvrez une autre facette du Mont Ventoux !*



SOL

Ocres clairs à texture argilo-sableuse (région de Gordes – Monts du Vaucluse)



CÉPAGES

40% Syrah – 40% Grenache – 20% Carignan



ÂGE DES VIGNES

De 10 à 45 ans



RENDEMENT

45 hl/ha en moyenne – maxi autorisé par AOC : 52hl/ha



- Vendange mécanique
- Eraflage total
- Macération pré-fermentaire à froid 3 jours à 10°
- Macération 14 jours avec maîtrise des températures de 22° à 26°
- Pressurage pneumatique basse pression (inf. à 1 bar)
- Elevage 8 à 12 mois en cuve béton
- Mise en bouteilles par nos soins, dans nos chais
- Elevage en bouteilles, 2 à 3 mois avant commercialisation