



Ventoux

2023

Ventoux wines are made at the foot of Mont-Ventoux, which culminates at 1912 meters. The Mediterranean climate influenced by the altitude means sunny days and cool nights. This amplitude of temperature is expressed in fresh and well-balanced wines.

CREATION

GRAPE VARIETY

50% grenache, 30% syrah, 20% cinsault.

TERROIR

Selection of plots in the foothills of the Mont Ventoux, most of them between 250 and 400 meters above sea level. Soils are composed of limestone, clay and sand.

VINIFICATION

Co-fermentation of grapes to bring complexity to the final blend.

AGING

95% in concrete tanks and 5% in one-wine french oak barrels for 12 months

TASTING



Intense purple.



Aromas of black fruits, licorice and garrigue notes.



Black fruits, spicy notes, persistent and spicy finish.

Cellaring potential: 2030+

Service: 14-16 °C





Ventoux

2023

Les vins sont élaborés au pied du Mont-Ventoux qui culmine à 1912 mètres. Le climat méditerranéen influencé par l'altitude justifie des journées ensoleillées et des nuits fraîches. Cette amplitude thermique s'exprime dans des vins frais et équilibrés.

CRÉATION

CÉPAGES

50% grenache, 30% syrah, 20% cinsault.

TERROIR

Sélection de parcelles sur les contreforts du Mont Ventoux dont la plupart sont situées sur une altitude entre 250 et 400 mètres. Les sols y sont constitués de calcaire, d'argile et de sables.

VINIFICATION

Co-fermentation des cépages pour apporter de la complexité à l'assemblage final.

ÉLEVAGE

95% en cuve béton et 5% en fût de chêne français d'un vin pendant 12 mois.

DÉGUSTATION



Pourpre intense.



Arômes de fruits noirs, notes de réglisse et de garrigues.



Fruits noirs, notes épicées, finale persistante et épicée.

Potentiel de garde : 2030+

Service : 14-16 °C

