VIDAL-FLEURY

Vidal-Fleury

Ventoux

Notre cuvée est issue de raisins cultivés au Nord-Est de Bédoin, au pied du Mont Ventoux. Le terroir est constitué de sols rouges provenant de la dégradation du calcaire de l'ère tertiaire, et de sols formés d'un mélange de sable et d'argile ocreuse. Le climat est de type méditerranéen, avec pour particularité d'avoir des nuits assez fraîches de part l'influence montagnarde.

Millésime : 2021

Couleur : Rouge

Non disponible à la vente en ligne

VENTOUX ROUGE

Le millésime 2021 a été marqué par la fraicheur. Mai et juin, moins chauds qu'à l'accoutumée, ont retardé la floraison. Les rayons de soleil estivaux ont apporté la chaleur nécessaire pour enrichir les raisins de sucres et d'arômes. Puis, les élevages minutieux, adaptés à chaque vin et chaque terroir ont fait ressortir tout le potentiel de nos cuvées.

ACCORDS METS & VINS :

A déguster avec une terrine de pot au feu, un couscous, un rôti de veau à la provençale ou encore des fromages frais.

DISTINCTIONS :

Syrah	Robe pourpres aux nuances rubis.

Le nez est fruité, sur des notes de fruits des bois comme la mûre, la fraise et la myrtille. La bouche est soyeuse et élégante, la finale en longueur révèle une belle fraicheur.

Vinification en vendanges égrappées, fermentation alcoolique sous température contrôlée.

La cuvaison dure trois à quatre semaines selon le cépage avec une macération sous marc, puis le vin est élevé en cuve inox pendant environ un an et demi avant d’être mis en bouteille.

TEMPÉRATURE	OUVERTURE	CONSERVATION
18 °C	N/A	3 à 5 ans