

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 : 2022

Couleur : Rouge

Non disponible à la vente en ligne

VENTOUX ROUGE

Le millésime 2022 a connu un hiver assez doux et sec, la chaleur s'est installée tôt dans la Vallée du Rhône donnant à la vigne une belle croissance au printemps. L'été a connu une sécheresse marquée et quelques pluies bien placées mi-août sont venues apporter l'eau nécessaire pour produire des raisins de belle qualité, gorgés de sucre et d'arômes.

ACCORDS METS & VINS :

A déguster avec une terrine de pot au feu, un couscous, un roti 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 fraîcheur.



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

18 °C

OUVERTURE

N/A

CONSERVATION

3 à 5 ans