

La Cavée rouge

AOP VENTOUX

Cépages : Grenache et Syrah

Potentiel de garde : 5 à 8 ans

Age des vignes : Syrah 30 ans, Grenache 50 ans.

Type de sols

Argilo-calcaire caillouteux à flanc de montagne.

Vinification

Vendanges manuelles en caisses, puis tri des baies par les vignerons et le personnel de cave.

Grenache : fermentation pendant 21 jours avec remontage biquotidien pour extraire en douceur la couleur, les tanins et préserver la rondeur.

Syrah : fermentation pendant 12 jours sans dépasser 25°C pour conserver le potentiel aromatique. Fermentation malolactique puis mise en barriques neuves de 30% de la cuvée 10 mois.

Dégustation

Une profonde robe rubis aux reflets cerise. Un premier nez complexe et intense avec tout d'abord des notes boisées, fumées et d'épices douces (cannelle, vanille) qui laissent place à des arômes fruités (fruits noirs, cerise, cassis). L'attaque est souple, dominée par la rondeur. Le milieu est ample, riche en matière. Il présente des tannins soyeux et donne une bouche harmonieuse. La bouche est sur les fruits noirs avec des notes épicées de poivre noir. La finale est longue et fraîche, respectant la signature de notre vignoble d'altitude.

