Terres de Truffes rouge

—

AOP VENTOUX

Cépages : Grenache, Syrah

Potentiel de garde : 3 à 5 ans

Age des vignes : Syrah 20 ans, Grenache 30 ans

Type de sols

Alliance de plusieurs terres typiques de TerraVentoux : argilo-calcaires, ocres et sols fortement caillouteux.

Vinification

Travaux particuliers du vignoble afin d'optimiser la qualité de la parcelle (ébourgeonnage, effeuillage, etc.). Cette cuvée est aussi issue de sélections parcellaires s'appuyant sur un cahier des charges rigoureux. La date de la vendange a été particulièrement définie pour obtenir des raisins très mûrs, des arômes fruités et une sensation tannique harmonieuse. Grenache, cuvaison de 25 jours à une température de 26/28°C. Nous avons travaillé l'extraction des couleurs, des tannins en recherchant une structure tout en douceur. Le tout pour favoriser l'expression du Grenache bien mûr sur nos terroirs. Syrah, cuvaison de 21 jours à une température de 24°C. Nous avons travaillé en respectant la qualité des raisins, en maitrisant la température, pour préserver le capital aromatique et l'enrobage des tannins.

Dégustation

Une belle robe grenat profond à reflets violacés. Un nez riche et puissant aux arômes de fruits noirs confiturés (myrtilles, cassis) soutenu par des notes d'épices douces, réglissées et des notes florales (violette, olive noire). L'attaque en bouche est ronde. Le milieu est très riche avec des arômes de fruits noirs (pruneaux confiturés). La finale est fraiche, caractéristique de nos terroirs. Les tannins sont présents et bien enrobés.