

ventoux

Les Sables



CÉPAGES : 40 % Grenache, 40% Carignan, 20% Syrah.

TYPE SOL : argilo-siliceux-calcaire

RENDEMENT : 40 hl/ha

RÉCOLTE : vendange manuelle en caisse de 30 kg, triée manuellement sur tablede tri et éraflée

CUVAISON : 21 jours

VINIFICATION : Macération pre-fermentaire à froid,

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13°

VIEILLISSEMENT : 3 à 6 ans

Rouge profond et lumineux. Bouche fruité avec une pointe d'épice. Tanins souples et généreux avec une bonne persistance en bouche