



RIBES DU VALLAT ROUGE 2016

Appellation :	AOC Ventoux, Biologique
Degré :	15°
Cépages :	Assemblage Grenache 70% Syrah 30%
Age des vignes :	10 à 50 ans
Terroir :	Argilo-Calcaire, exposition sud
Vendanges :	Manuelles, à pleine maturité
Vinification :	Macération longue avec de nombreux délestages à l'air. Elevage sur lies en cuve Thermo-Régulée pendant sept mois



Dégustation :

Au nez on y découvre des arômes de groseille fraîche et de framboise écrasée. Sa bouche est suave, onctueuse et concentrée. Une belle complexité aromatique est développée, soutenue par des notes poivrées.

Température de service : 16°C à 18°C

Accords mets & vin :

Accompagnera à merveille un magret de canard aux girolles, une côte de boeuf de l'Aubrac, un carré d'agneau du Ventoux aux miels des garrigues.