



TERRE DU PETIT HOMME 2016

Appellation :	AOC Ventoux, Biologique
Degré :	15,5°
Cépages :	Assemblage Grenache 50% Syrah 40% Mourvèdre 10%
Age des vignes :	30 à 50 ans
Terroir :	Argilo-Calcaire, exposition sud
Vendanges :	Manuelles, à pleine maturité
Vinification :	Macération longue avec de nombreux délestages à l'air, élevage sur lies en cuve (Grenache et Mourvèdre), et en barriques (Syrah) pendant 15 mois



Dégustation :

Ce vin présente un nez sur les épices douces, la cerise noire et les petits fruits rouges. Sa bouche est suave, dense, élégante avec des tanins soyeux. Des notes de réglisse et de vanille de Madagascar dominant la fin de bouche.

Température de service : 16°C à 18°C

Accords mets & vin :

Accompagnera à merveille un gibier, ou une côte de veau de l'Aubrac aux morilles.