



L É G E N D E

TERRES DE TRUFFES

ROUGE

AOP VENTOUX



CEPAGES

Grenache, Syrah

TERROIR

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

VINIFICATION

Cette cuvée est issue de sélections parcelaires s'appuyant sur un cahier des charges rigoureux.

Grenache, cuvaision 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, cuvaision de 21 jours à une température de 24°C. Nous avons travaillé en respectant la qualité des raisins, en maîtrisant la température, pour préserver le capital aromatique et l'enrobage des tannins.

DEGUSTATION

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 fraîche, caractéristique de nos terroirs. Les tannins sont présents et bien enrobés.

POTENTIEL DE GARDE

De 3 ans à 5 ans



TerraVentoux
Les vins à partager