



AU CŒUR DU VENTABREN 2023
A.O.C Côtes-du-Rhône Villages Roaix

Cette cuvée émane **d'une seule parcelle de syrah** plantée en 1975 sur les contreforts du massif du Ventabren au lieu-dit «Croix de Cornu» avec un **sol argileux (mélange de marnes jaunes et blanches)** donnant naturellement un faible rendement de 30 hectolitres par hectare.

Situé à **320 m d'altitude** ce terroir par son orientation et sa situation est l'objet de **vendanges tardives** (04 octobre) et **manuelles** au cours desquelles les raisins sont **éraflés** puis encuvés. La **macération en cuve de ciment** d'une durée de 35 jours, la fermentation avec les seules **levures indigènes**, les remontages et pigeages réalisés avec modération afin d'extraire le plus délicatement possible les composés phénoliques, **l'élevage du vin durant 14 mois en demi-muid** sont les différentes phases qui précèdent la mise en bouteille faite en une seule fois **sans collage ni filtration**. Cette cuvée surprendra les amateurs par sa fraîcheur et sa belle longueur.

La robe est sombre, presque noire, avec des reflets rouges sanguins. Le nez s'ouvre sur des notes fumées de poivre noir et de tabac blond, et se poursuit sur des arômes minéraux et un bois bien intégré. La bouche, toute en longueur épicée, s'accommode à merveille avec la fraîcheur des tanins lisses, tendus et encore bien serrés.

A carafier 2h avant de servir, ou à garder. Accords : canard sauvage, gibier sauce grand veneur, salmis de palombe, bleu d'Auvergne.



*Vin Bio certifié par Ecocert
Agriculture biodynamique certifiée par Demeter*