



AOC VENTOUX LA BARRE

MILLÉSIME 2016 / ALCOOL 15°

VIGNES Syrah de 40 ans sur le lieu dit « La Barre ». Parcelle bordée de bois et d'oliviers, orientée au sud.

CÉPAGES 90% Syrah, 10% Grenache

VITICULTURE

Agriculture raisonnée
(Conversion biologique en cours)

VINIFICATION

Vendanges à la main en cagettes de 15kg.
Tri manuel puis erraflage.
Cuvaion de 25 jours avec remontages.

ÉLEVAGE

18 mois, 2/3 en cuve inox
et 1/3 en fûts neufs

POTENTIEL DE GARDE

8 - 10 ans

NOTE DE DÉGUSTATION

Une couleur encre, des arômes intenses de cerises noires, mûres et une note de bois au nez. En bouche, il est élégant avec une finale longue et fruitée.

ACCORDS METS ET VIN

Ce vin s'accordera parfaitement avec n'importe quelle viande en sauce telle que la Daube provençale, des viandes rôties comme l'épaule d'agneau confite à l'ail, une pintade farcie ou bien des gibiers fins.

