



## AOC VENTOUX LA TUILIÈRE



MILLÉSIME 2016



ALCOOL 15°

**VIGNES** En restanques sur sol limoneux, sablo-argileux à 300 mètres d'altitude

**CÉPAGES** : 65% Grenache, 15% Syrah, 10% Cinsault, 10% Carignan

### VITICULTURE

Agriculture raisonnée  
(Conversion biologique en cours)

### VINIFICATION

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

### ÉLEVAGE

8 mois en cuve inox

### POTENTIEL DE GARDE

4 - 6 ans

### NOTE DE DÉGUSTATION

Ce vin facile à boire reflète l'identité du domaine. Un vin rouge frais et fruité avec des notes florales subtiles. En bouche, ce vin est gourmand avec une belle structure et de la longueur.

### ACCORDS METS ET VIN

À savourer avec vos planches de charcuteries ou de fromages, un barbecue ou une cuisine méditerranéenne telle que les farcis provençaux ou la moussaka.

