



DOMAINE  
DE  
PIÉBLANC

AOC VENTOUX

## LA BARRE

**MILLÉSIME** 2018

**ALCOOL** 14.5°

**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.  
(en conversion biologique)

### VINIFICATION

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

### ÉLEVAGE

18 mois, en fûts de 450 L  
dont 1/3 de fût neuf  
de la Maison Chassin.

### POTENTIEL DE GARDE

8 – 10 ans.

### NOTE DE DÉGUSTATION

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

