



DOMAINE  
DE  
PIÉBLANC

AOC VENTOUX  
**LA TUILIÈRE**

**MILLÉSIME** 2018

**ALCOOL** 14.5°

**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.  
(en conversion biologique)

**VINIFICATION**

Vendanges à la main en caquettes de 15 kg.  
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.

