



DOMAINE
DE
PIÉBLANC

AOC VENTOUX
LA TUILIÈRE

MILLÉSIME 2019

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

Certification « Agriculture Biologique »
à partir de millésime 2020.

VINIFICATION

Vendanges à la main en caquettes de 15 kg,
tri manuel puis éraflage.

Vinification en cuve inox thermorégulée
Macération pré-fermentaire à froid 48 h

Cuaison d'environ 20-25 jours
avec remontages quotidiens.

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. Une bouche gourmande et juteuse.

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.

