



DOMAINE
DE
PIÉBLANC

AOC VENTOUX
LA BARRE

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

Certification « Agriculture Biologique » à partir de millésime 2020.

VINIFICATION

Vendanges à la main en cagettes 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

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.

