



DOMAINE
DE
PIÉBLANC

AOC VENTOUX
LA TUILIÈRE

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.

