Le souffle du Géant Rouge, AOP Ventoux



Ce rouge AOC Ventoux "Le Souffle du Géant" tire son nom du vent thermique emblématique qui descend des cimes du Mont Ventoux, apportant fraîcheur et équilibre aux vignes des pentes orientales. Issu d'un micro-terroir unique, il allie caractère, élégance et une structure harmonieuse, pour un vin à la fois puissant et fin.

Origine: Les vignes, situées sur les pentes orientales du Mont Ventoux, bénéficient d'un climat unique et de sols variés, façonnés par la géologie locale. Le vent thermique descendant des cimes apporte une fraîcheur naturelle, préservant l'équilibre et la complexité des raisins.

Encépagement: 80% grenache noir, 20% syrah

Vinification: Les raisins, récoltés à pleine maturité, sont vinifiés avec soin pour préserver leur typicité et leur expression fruité. Un élevage adapté permet de révéler toute la puissance et l'élégance de ce terroir d'exception.

Dégustation: Sa robe rouge intense révèle un nez envoûtant de fruits mûrs et d'épices douces. En bouche, il séduit par sa rondeur, ses tanins soyeux et une finale persistante, où se mêlent notes fruitées et une touche minérale.

Potentiel de garde: 2-3 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Parfait avec des viandes rouges grillées, des plats mijotés ou des fromages affinés, il accompagne aussi magnifiquement des spécialités méditerranéennes comme une daube provençale ou des légumes rôtis.

- Rillettes
- ...