Le souffle du Géant Rouge, AOP Ventoux



Deze rode AOC Ventoux "Le Souffle du Géant" dankt zijn naam aan de kenmerkende thermische wind die vanaf de toppen van de Mont Ventoux naar beneden waait en de wijngaarden op de oostelijke hellingen verkoeling en evenwicht brengt. Afkomstig uit een uniek micro-terroir, combineert hij karakter, elegantie en een harmonieuze structuur, wat resulteert in een krachtige en verfijnde wijn.

Oorsprong: De wijngaarden, gelegen op de oostelijke hellingen van de Mont Ventoux, profiteren van een uniek klimaat en gevarieerde bodems, gevormd door de lokale geologie. De thermische wind die vanaf de toppen naar beneden waait, zorgt voor een natuurlijke frisheid, waardoor het evenwicht en de complexiteit van de druiven behouden blijven.

Druiven: 80% grenache noir, 20% syrah

Vinificatie: De druiven worden bij volledige rijpheid geoogst en met zorg gevinifieerd om hun typische karakter en fruitigheid te behouden. Door een aangepaste rijping komen de kracht en elegantie van dit uitzonderlijke terroir volledig tot hun recht.

Degustatie: Zijn intense rode kleur onthult een betoverende neus van rijp fruit en zoete kruiden. In de mond verleidt hij door zijn rondheid, zijn zijdezachte tannines en een aanhoudende afdronk, waarin fruitige tonen en een vleugje mineraliteit samenkomen.

Bewaarpotentieel: 2-3 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij gegrild rood vlees, gestoofde gerechten of gerijpte kazen, maar ook heerlijk bij mediterrane specialiteiten zoals een Provençaalse stoofpot of geroosterde groenten.

- Rillettes
- ...