



Ventoux Rouge

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, France



En 2000, la Famille Quiot a créé une activité de négoce basée sur une sélection de vins de la Vallée du Rhône. Un élevage, une garde, une mise en bouteille et un stockage permettant de conserver le fruit et la qualité des vins ont été mis en place. Afin d'obtenir une régularité de qualité et une traçabilité source de sécurité, une sélection stricte et rigoureuse est effectuée. Ces vins complémentaires de la gamme de vins de propriété sont commercialisés avec le souci de garder le même niveau de qualité.

PRÉSENTATION

Disponible

TERROIR

Au pied du massif calcaire du Mont Ventoux et des Monts du Vaucluse.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle sur vendange égrappée. Durée de cuvaison de 8 à 10 jours avec températures de 25 à 28°C.

CÉPAGES

Grenache noir - □□□, Syrah - □□

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

DÉGUSTATION

Belle robe rubis foncé avec des reflets violets.

Nez aromatique de cerises confites, confiture de fruits noirs, épices et cuir neuf.

Attaque ronde et fruitée.

Notes confiturées noires avec forte dominante de réglisse.

Final sur le zan.

ACCORDS GOURMANDS

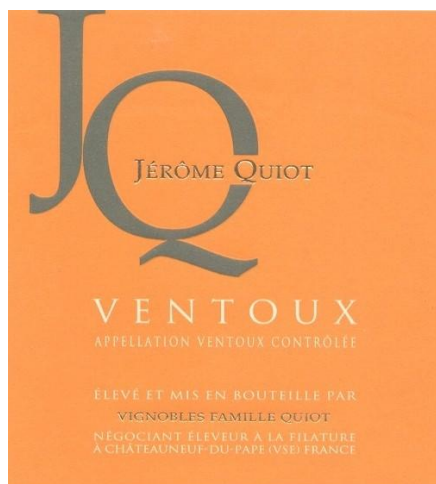
Servir entre 14 et 16°C avec des viandes blanches, volailles et fromages.

Peut être consommé tout au long du repas.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Vin de La semaine

"CANADA Quebec: millésime 2016 - Ce joli rouge rhodanien ne renie aucunement ses origines... Il offre de représentatives saveurs de feuille de laurier, de thym, de romarin, de poivre long et de petites baies sauvages que l'on retrouve habituellement dans les vins rouges de cette magnifique région française. Vous effectuerez une bien belle balade (en classe économique !) dans le beau et chaud climat méditerranéen du sud de la France. Facile, frais, glissant et fort plaisant. À boire dans les 2 ou 3 ans suivant son achat."





14.5/20 Guide d'achat

"Millésime 2015 - Robe carminée intense, de concentration moyenne. Délicatement parfumé, le bouquet flatteur, presque féminin, offre un registre fruité, confituré gourmand dans un ensemble pommadé et franc. Des notes subtilement minérales se livrent à l'aération. On apprécie la finesse de texture d'une bouche juteuse et gourmande, fruitée à souhait. Beaucoup de gras et d'onctuosité dans un ensemble convivial et de plaisir immédiat. La finale et longiligne et relevée par une délicate acidité rafraîchissante. Une friandise ! (à boire en 2016-2018)"

V&TA Vins et Terroirs Authentique, 01/09/2016

