

DOMAINE DU VIEUX LAZARET



Domaine du Vieux Lazaret Ventoux 2023

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, France



A l'image du Géant de Provence, notre Ventoux Tradition du Domaine du Vieux Lazaret a une structure robuste et des arômes vastes et "sauvages". Cependant, nul besoin d'être un champion de vélo pour le gravir, notre vin est facilement accessible, lui !

SITUATION

Au pied du Mont Ventoux, à 30 km de Châteauneuf-du-Pape, le domaine de 13 ha se groupe tout autour d'un Mas traditionnel dont l'entrée est marquée par deux cyprès centenaires formant une voûte naturelle. En sous-sol, de nombreux réseaux d'eaux de la période romaine amènent l'eau à la Grange. Ce domaine du XV^e siècle a été acheté par un aïeul en 1871. La vue direct sur le Ventoux est magnifique.

TERROIR

Terrasses alluviales anciennes avec sous-sols à dominante calcaire. Les textures des sols sont variés (sableux, sablo-argileux ou limoneux).

VINIFICATION

Transport de la vendange sous gaz inerte jusqu'à Châteauneuf-du-Pape où historiquement nous vinifions les vins du domaine. Égrappage, pré-assemblage des cépages. Cuvaison : 8 à 10 jours. Élevage en cuve de 6 mois à 1 an.

CÉPAGES

Grenache - □□□, Syrah - □□

14 % VOL.

SERVICE

N'hésitez pas à le rafraîchir un peu avant de le déguster.

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

DÉGUSTATION

Robe rubis.

Fruits noirs mûrs : cassis, mûres mais aussi des herbes et des épices qui viennent soutenir une certaine complexité aromatique. Tannins soyeux, souplesse en bouche et bonne persistance.

ACCORDS GOURMANDS

Agneau à la provençale, caillette, beau plateau de charcuterie...

