

VENTOUX BEAUMALRIC ROUGE

Ventoux

INFORMATION

Appellation : Ventoux AOP

Cépage :
Syrah/Grenache/Mourvèdre

Alcool : 14.5% Vol.

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Co-fermentation des cépages pour apporter de la complexité à l'assemblage final. 95% en cuve béton et 5% en fûts de chêne français d'un vin.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Vaucluse

Surface :

Type de sol : Sols calcaires, d'argile et de sables

Climat : Méditerranéen, chaud et sec

DÉGUSTATION

Œil : Rouge intense aux reflets pourpres

Nez : Cerise noire, mûre, framboise, thym, zeste de citron et notes poivrées

Bouche : Fruitée, tanins souples, finale longue et épicée

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 14-16°C

Accords mets et vins :
Côtelettes de Porc épicées -
Brochettes de poulet sauce satay - Paëlla

Garde : Jusqu'en 2024