



ROUGE 2023

AOC VENTOUX · VIN ROUGE

Un Ventoux gourmand, fruité et épicé, aux tanins soyeux.



TERROIR

Sols argileux et argilo-calcaires. Vendanges manuelles.



CÉPAGES

Grenache noir 40 %, Syrah 40 % et Carignan 20 %.



STYLE

Cuvaison de 8 à 10 jours, complétée par une macération carbonique du Carignan.



LE DOMAINE

Vanessa et Renaud Veyrier élaborent au domaine la gamme Agapè, déclinée dans les trois couleurs.



DÉGUSTATION

Robe violette aux reflets rubis. Nez de myrtille, mûre et cassis. Bouche légèrement poivrée et épicée, fraîche sur l'eucalyptus, aux tanins soyeux.



ACCORDS GASTRONOMIQUES

Sur un tartare de bœuf et ses frites maison, ou une risotto d'aubergines accompagnée d'une viande grillée.

CÉPAGES

Grenache noir 40 % · Syrah 40 %
Carignan 20 %

APPELLATION

AOC Ventoux

ORIGINE

Malemort-du-Comtat · Vaucluse

MILLÉSIME

2023

DEGRÉ D'ALCOOL

13,5 % vol.

SERVICE CONSEILLÉ

15 - 18 °C

STYLE

Fruité · poivré · épicé

LE PRODUCTEUR

Domaine Souleyrol

Exploitation familiale à Malemort-du-Comtat, conduite par Vanessa et Renaud Veyrier au pied du Ventoux.

DOMAINE SOULEYROL

VENTOUX