DES VINS SÉLECTIONNÉS AVEC PASSION

Dominique Bertholet

dominique.bertholet@skynet.be

GSM +32 492 70 22 10



STORGÊ

ROUGE · 2022

AOC VENTOUX · VIN ROUGE

Un rouge généreux aux fruits confits,
aux épices et aux tanins veloutés.

TERROIR

Vieilles vignes de 50 ans sur des sols argileux et argilo-calcaires de l'appellation Ventoux.

CÉPAGES

Grenache noir 60 % et Syrah 40 %.

VINIFICATION

Vendanges manuelles. Cuvaison longue en cuves béton.

ÉLEVAGE

Élevage en cuve.

DÉGUSTATION

Senteurs de fruits rouges confits, de framboise et de cerise. Bouche épicée, relevée d'une pointe de réglisse. Une cuvée équilibrée, aux tanins présents et veloutés, offrant une belle longueur en bouche.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Carré de veau en garrigue ; gigot d'agneau de 6 mois cuit à basse température.

CÉPAGES
Grenache noir 60 % · Syrah 40 %

VINIFICATION
Cuvaison longue en cuves béton.

VIGNES / VENDANGES
Vignes de 50 ans · Vendanges manuelles

MILLÉSIME / ALCOOL
2022 · 15,5 % vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
16–18 °C

POTENTIEL DE GARDE
10 à 12 ans · À déguster dès maintenant

LE PRODUCTEUR

Domaine Souleyrol

Storgê rouge · AOC Ventoux
Vieilles vignes de 50 ans · Grenache noir et Syrah.

DOMAINE SOULEYROL

VENTOUX