



DOMAINE
PERRÉAL

Les Boussicaux - Rouge

AOP VENTOUX – 2023 - Bio



Cette cuvée est issue d'un assemblage de Syrah en sélection massale du lieu-dit Les Boussicaux. Elle est établie sur un terroir singulier propre à la face Nord de la Colline de Perréal où se superposent l'argile de l'Éocène supérieur et le calcaire de La Fayette. C'est un vin rappelant les équilibres de la Vallée du Rhône plus septentrionale, séveux, aérien, profond et d'une grande texture soyeuse, de garde de 10-12 ans.

DÉGUSTATION

Yves Beck, membre du Global Wine Score

Le bouquet se révèle progressivement au travers de nuances de graphite suivies de notes de poivre, de mûres et de violettes. En bouche, le vin ne manque pas d'afficher sa jeunesse, à l'image du bouquet. Il a de la vivacité, des tannins porteurs et une acidité structurante, idéalement consolidée par de fins amers.

Note : 92/100

Jancis Robinson, « World's Best Wine Critics 2024 »

Quel nez intensément marqué par les fruits noirs ! Le vin semble presque gronder au fond du verre. On retrouve ici une véritable intensité et une belle concentration : cassis, prune, gousse de vanille, piment de la Jamaïque et mûre. Les tanins affichent une densité impressionnante, formant une structure enveloppante, presque comme une herse, avec une puissance tendue. Une énergie parfaitement maîtrisée.

Note : 17,5/20

<u>Accord mets-vins</u>	Viandes mijotées et/ou épicées, agneau et gibier
<u>Assemblage et cépages</u>	90% Syrah, 10% Grenache N
<u>Lieu-dit</u>	Les Boussicaux
<u>Terroirs</u>	Marnes argileuses et calcaire
<u>Rendements/âge des vignes</u>	30hl/ha / 50 ans
<u>Volume d'alcool</u>	14%
<u>Production</u>	6630 bouteilles
<u>Prix</u>	28€ 75cl / ~~58.80€ 150cl~~ - épuisé

Méthodes culturales

Conduite du vignoble en Agriculture Biologique et préparation biodynamique, afin de cultiver le vivant de la vigne et du sol.

Vinification et élevage

La vendange se fait manuellement en caisse de 20 kg, suivie d'un tri rigoureux avant d'être déposée en cuve par gravité. Nous n'utilisons aucun sulfite durant les phases fermentaires et d'élevages. Les macérations de 20 jours en moyenne se font par infusions alternant remontages et pigeages, respectant l'intégrité des baies. Élevage en fût de chêne neuf 30% et en amphores en terre cuite durant 12 mois.

