



DOMAINE

PERRÉAL

Les Boussicaux - Rouge

AOP VENTOUX - 2021

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 minimum de 10 ans.

Accord mets-vins :

Viandes mijotées et/ou épicées, agneau et gibier.

Note de dégustation :

Fruits noirs, épices. Longueur en bouche, complexité avec une belle trame tanique.

Assemblage et cépages : 90% Syrah, 10% Grenache N

Lieu-dit : Les Boussicaux

Terroirs : Marnes argileuses et sablonneuses

Rendements et âge des vignes : 35hl/ha /plus de 40 ans

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 25 jours en moyenne se font par infusions alternant remontages et pigeages, respectant l'intégrité des baies. Élevage en fût de chêne neuf 70% et amphores en terre cuite durant 12 mois.

Volume d'alcool : 13,5%

Production : 10 000 bouteilles

