DOMAINE
PERRÉAL

Carlina - Rouge

AOP VENTOUX - 2020

C'est le rouge plaisir du Domaine Perréal, à déguster sur le fruit, de garde moyenne 5 à 7 ans. Cette cuvée est issue d'un assemblage des différentes parcelles et terroirs du domaine Alliant finesse, fraîcheur et gourmandise.

Accord mets-vins :
A partager à tout moment du repas, idéal pour les viandes grillées et les légumes de saisons.

Note de dégustation :
Fruits rouges, souple, belle fraîcheur, finale tout en légèreté.

Assemblage et cépages :
40% Grenache N, 40% Mourvèdre, 20% Syrah

Lieux-dits :
Le Jas (Grenache/Syrah), le Ravin de Bardoin (Grenache/Mourvèdre)

Terroirs :
Sables ocreux (le Jas) et marnes Argileuses (Ravin de Bardoin)

Rendements et âge des vignes : 40hl/ha / âge moyen 20 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 :
Les vendanges se font manuellement en caisse de 20 kg, elles sont triées systématiquement et l'encuvage se fait en gravitaire. 50% de vendanges entières. Nous n'utilisons aucun sulfite durant les phases fermentaires. Les macérations de 25 jours en moyenne par infusions ou l'alternance de remontage et de piégeages se font de manière légère afin de respecter l'intégrité des baies.

Volume d'alcool : 14%

Production : 5000 bouteilles

Commentaires Yves Beck :
Auteur et critique de vin. Membre GlobalWineScore

« De bonne intensité, le bouquet de la Cuvée Carlina révèle des notes de poivre gris et de fruits rouges. Juteux et friand, le vin est velouté, harmonieux et invitant. Un Ventoux délicieux prêt à être savouré. ***Note 88/100*** *»*