



Trésor du Millésime Rouge 2023 BIO

AOP Ventoux

Le Trésor du Millésime est une cuvée spéciale élaborée par notre maître de chai. Les cépages qui les composent sont le reflet d'un millésime particulier voire exceptionnel. A chaque vendange sa surprise !

Le Trésor du Millésime rouge 2023 est d'une élégance exceptionnelle.

Dégustation

Fruits rouges (grillottes) légèrement épicé, souple, élégant, tanins fondus

Accord mets et vins

Plat mijotés doux, blanquette de veau, pot au feu, bœuf braisé.

Assemblage et cépages : 90% Grenache Noir vieille vigne, 10% Syrah

Terroir : Sables ocreux

Rendements et âge des vignes

20hl/ha. Vignes de 33 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. Nous n'utilisons plus aucun sulfite durant les phases fermentaires et d'élevages.

Cuvage une quinzaine de jours en amphore avec pigeage manuel suivi d'un élevage de 10 mois en amphore

Volume d'alcool : 13.5 %

Production : 967 bouteilles

