



Trésor du Millésime Rouge

AOP Ventoux – 2023 - Bio

Le Trésor du Millésime est une cuvée confidentielle imaginée par notre maître de chai, expression la plus aboutie d'une année singulière et/ou exceptionnelle. Les cépages qui la composent sont choisis pour révéler l'empreinte unique du millésime. Ce millésime rouge 2023 se distingue par son élégance et son harmonie.

DÉGUSTATIONS

Yves Beck, membre du Global Wine Score

Les notes de griottes et de poivre noir indiquent les cépages qui composent cet assemblage, respectivement Grenache et Syrah. À l'aération, le bouquet révèle également une touche de graphite et d'épices. Le caractère juteux de l'attaque ouvre la voie à un vin compact et puissant qui allie richesse et tempérament. Porté par une structure vigoureuse et des tannins fermes, il demande à s'assouplir, ce qu'il ne manquera pas de faire durant un bref passage en cave. Un vin puissant et structuré.

Note : 91/100

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

Nez sombre et parfumé, qui s'efface en bouche au profit d'un fruit soyeux, avant de réapparaître en finale, laissant une sensation longue et persistante d'harmonie. Le vin est profond et riche. Notes de prunes rouges rôties et de feuille de laurier, relevées d'une épice très douce de cannelle et de clou de girofle. Les tannins semblent sculptés dans le travertin. Une puissance discrète, magnifiquement contenue. D'une élégance remarquable !

Note : 17,5/20

Accord mets et vins

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

Assemblage et cépages

90% Grenache Noir vieille vigne, 10% Syrah

Terroir

Sables ocreux

Rendements et âge des vignes 20hl/ha. Vignes de 35 ans

Volume d'alcool

13.5 %

Production

967 bouteilles

Prix

32€ 75cl

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 en terre cuite.

