



## Ventoux "Saint Pétrarque"

2022

"Ce Ventoux, à la belle robe rouge grenat, s'ouvre sur des arômes de cerises burlat et confiture de prune. Structuré et corpulent, il offre des notes d'herbes de Provence en finale."



### Millésime

Le millésime 2022 est marqué par un printemps et un été historiquement chauds et secs. Ces phénomènes ont entraîné une précocité croissante à chaque stade de développement de la vigne. La floraison s'est toutefois déroulée dans des conditions idéales. Des pluies à la mi-août ont permis d'arriver aux vendanges plus sereinement, étalant ainsi les récoltes de mi-août à début octobre. A l'issue de ce millésime au climat très atypique, les vins présentent de belles structures et de belles couleurs.

### Cépage(s)

Carignan, Cinsault, Grenache noir, Syrah

### Terroir

Le vignoble se situe à 240 m d'altitude à la base sud du massif calcaire du Ventoux. Il repose pour l'essentiel sur des sols gresosableux calcaires et également sur des sols d'argile rouge.

### Vinification

Vinification en cépages séparés. Cuvaïson de 2 à 3 semaines selon les cépages. Soutirage et fermentation malolactique avant assemblage des différents cépages. Elevage en cuve 10 mois avant mise en bouteille.  
Vin Vegan.

### Accords & Service

A déguster avec des plats généreux et gourmands : souris d'agneau confite, daube de boeuf.  
A servir à 13-15°C, dès à présent.