

Domaine de Piéblanc Ventoux « La Barre » rouge 2018



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): M. Ponson (PIÉBLANC)

Millésime: 2018

Appellation: Ventoux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Barre

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 14,5

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DE PIÉBLANC

+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Domaine de Piéblanc Ventoux « La Barre » rouge 2018

Fiche technique rédigée par le domaine:

VIGNES Syrah de 40 ans sur le lieu dit « La Barre ». Parcelle bordée de bois et d'oliviers, orientée au sud.

CÉPAGES 90 % Syrah, 10 % Grenache

VITICULTURE Agriculture raisonnée. (en conversion biologique)

VINIFICATION Vendanges à la main en cagettes de 15 kg. Tri manuel puis erraflage. Cuvaïson de 25 jours avec remontages.

ÉLEVAGE 18 mois, en fûts de 450 l dont 1/3 de fût neuf de la Maison Chassin.

POTENTIEL DE GARDE 8 – 10 ans.

NOTE DE DÉGUSTATION Une couleur encre, des arômes intenses de cerises noires, mûres et une note de fumée au nez. En bouche, il est élégant avec une finale longue, fraîche et fruitée.

ACCORDS METS ET VIN Ce vin s'accordera parfaitement avec n'importe quelle viande en sauce telle que la Daube provençale, des viandes rôties comme l'épaule d'agneau confite à l'ail, une pintade farcie ou bien des gibiers fins.

Description brève du produit :

La cuvée de prestige du Domaine en AOP Ventoux. Un Ventoux "premium" qui réveille l'appellation, tout comme son neo-vigneron hyper dynamique, Matthieu Ponson. Une recherche permanente de la qualité qu'on ne trouve pas partout dans le Ventoux, où beaucoup de vigneronns se contentent de ramasser des raisins sans ambition pour les revendre aux gros négociants locaux qui les markettent via des marques aux noms de petits animaux trop mignons.