

Mas des ocres Ventoux

Ventoux
Rouge



Cépages :

Grenache 65%, Syrah 30%, Carignan 5%

Terroir :

Les raisins sont récoltés sur les contreforts Nord-Ouest du « Géant de Provence » et proviennent de parcelles sélectionnées. Ce terroir argillo-calcaire légèrement sablonneux qui bénéficie d'une exposition garantissant un ensoleillement optimal, à l'abri des excès du mistral.

Vinification :

Vinification traditionnelle avec une cuvaison de 8 jours. Ce vin est embouteillé au printemps suivant afin de préserver son côté fruité.

Dégustation :

Une belle robe rouge violacée attire l'œil. Le nez séduit par ses arômes généreux de fruits rouges bien mûrs et une touche d'épices. En bouche, l'équilibre est au rendez-vous : souplesse, fraîcheur et rondeur s'allient pour un vin accessible, gourmand et flatteur.

Accord mets & vins :

Accompagne parfaitement les viandes grillées, plats provençaux et fromages affinés.

Service & Garde :

Température de service : 16-18°C ; Potentiel de garde 4 à 5 ans.



Centilisation	Bouteille	Carton	Palette	couches	Nombre de couche	Nombre de carton	Nombre de bouteilles
75cl	Bourgogne évolution	Carton 6 Debout	Europe	21	5	105	630

CAVE LA COMTADINE
1 ROUTE DE NYONS, 84110 PUYMERAS
contact@cavelacomtadine.com – www.cavelacomtadine.com

