

# VENTOUX

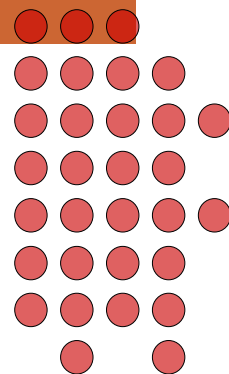


*Origine : Vallée du Rhône*

*Cépage : 34 % Grenache , 24 % Cinsault, 22 % Carignan 20 % Counoise*

*Classification : AOP*

*Contenance : 75 cl*



**Présentation :**

Domaine en cave particulière, situé dans l'ENCLAVE DES PAPES, le domaine s'étend sur des terroirs très variés.

Travaillé et vinifié en bio depuis de longues années, c'est en 2008 que la propriété c'est officiellement convertie en AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

**Dégustation :**

**ROBE :** Vin rose clair.

**NEZ :** Le nez, très délicat développe des arômes de fraise et de groseille.

**BOUCHE :** En bouche, c'est un vin très fruité à la finale de miel et d'aubépine.

**TYPE :** vin rosé

*La bouteille givrée accentue l'effet de fraîcheur et de légèreté.*

**Conservation :**

A consommer dans l'année.

**Alliance :**

A déguster en apéritif, avec des salades, grillades et sur des plats méditerranéens.