

## *Le Tricolore*

### *Appellation AOC Ventoux, rouge*



*Le plus haut domaine viticole de Mormoiron sur les flancs du Mont Ventoux dans la Vallée du Rhône. Protégé par la chapelle Notre Dame des Anges à la vierge prévenante et d'un ancien ermitage, le domaine baigne dans une atmosphère singulière attirant le regard du haut de son promontoire. Enracinées dans des sols argilo-calcaires et argilo-limoneux sur roche du miocène, il bénéficie d'une exposition unique avec le vent du Mistral qui souffle sur les vignes à une altitude de 450 mètres.*

**Cépages :** 70 % Grenache, 30% Syrah

**Rendements:** 35 hl / ha.

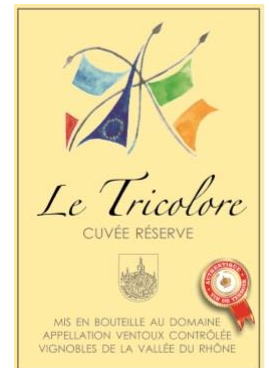
**Analyse:** 14.5% alc. / vol.

**Élevage :** *Le vin est élevé pendant près de 2 ans en cuve inox puis béton avant d'être légèrement filtré et embouteillé.*

**Vinification :** *Les raisins sont récoltés mécaniquement tôt le matin afin de préserver la fraîcheur des jus. Tout au long de la fermentation, les températures sont maintenues à 24 °C pour obtenir des arômes de fruits frais. L'extraction est assurée par des remontages doux tout au long de la macération afin d'optimiser l'obtention de tanins souples et élégants.*

**Dégustation:** *Robe rouge rubis. Nez de petits fruits rouges frais avec des notes d'épices douces. Joli équilibre en bouche entre la fraîcheur et la souplesse des tanins marqué des notes de cerises, et de réglisse. rendant ce vin très plaisant et agréable à boire. C'est un vin qui a atteint sa maturité, a consommer maintenant. Peut se boire à toute occasion.*

**Service :** *Entre 14 et 16 °C.*



Code :

Prix : \$

Format : 750 ml

