

LAYAU VINTAGE TOUR



L
M



A
M
S



D974

Sommet
alt. 1912m

T
U
T
U
T
I



DENIS PLAT

APÉRO

VENTOUX ROUGE

SITUATION : Ce vin provient d'une sélection de parcelles situées sur les coteaux du Mont Ventoux, montagne emblématique du Vaucluse.

VIGNOBLE ET TERROIR : Le Grenache et la Syrah sont plantés sur des pentes sol argile-calcaires, et cultivés pour obtenir un rendement d'environ 50 hl/ha

CÉPAGES : Grenache noir, Syrah

ELABORATION :
Les raisins sont égrappés à 100% et placés dans des cuves thermo-régulées pour macérer durant 15 jours en subissant une alternance de remontages, après une macération préfermentaire à froid. Le vin est élevé en cuves inox pendant 12 mois.

DÉGUSTATION :
Le nez présente une belle expression de cassis et framboise écrasée, la bouche est fraîche et onctueuse.

SERVICE ET ACCORDS :
A servir à 16°C, légèrement plus frais que les crus.
Ce vin s'accorde avec des plats divers et surtout des viandes grillées.

LOCATION : This wine comes from a selection of vineyards located in the hills of Ventoux, iconic mountain of Rhône Valley.

VINEYARDS AND TERROIR : The Grenache and Syrah are planted in clay-limestone hills and cultivated to achieve yields of around 50 hl/ha

GRAPE VARIETIES : Grenache noir, Syrah.

PRODUCTION :
The grapes are entirely de-stemmed and placed in temperature-controlled vats to macerate for around 15 days with only pumping-over operations, after a cold pre-fermentation maceration. The wine is aged in vats until it is bottled 1 year later.

TASTING NOTES :
A lovely expression of blackcurrants and crushed raspberries on the nose, fresh and fruity on the palate.

SERVING AND FOOD PAIRINGS :
16°C, slightly cooler than for the cru wines.
Enjoy with a variety of dishes and grilled meats.

PRODUIT DE FRANCE



Tchin Tchin



84



C'EST L'ÉTÉ

TAPAS



45 57 30
44 N 10 33

