



Domaine Portail des Oiseaux, AOC Ventoux, Rouge, 2023

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, France



PRÉSENTATION

Christophe Chabran, artisan-vigneron passionné et respectueux du terroir, cultive son domaine familial de 18 hectares au pied du Mont Ventoux.

En 2013, il figure parmi les toutes premières exploitations françaises à obtenir la certification Haute Valeur Environnementale de niveau 3 pour l'excellence de son engagement environnemental.

TERROIR

Marnes noires et sols argilo-calcaires

VINIFICATION

Grenache, Syrah et Carignan sont pressés à l'arrivée en cave puis vinifiés séparément. Longue macération (20-25j) avec légers remontages en début de fermentation. La température est contrôlée tout le long de la phase d'élaboration (25-28°C)

CÉPAGES

Carignan 69%, Syrah 21%, Grenache 10%

SERVICE

14-16°C

DÉGUSTATION

Bouche charnue avec un fruité enjôlant et une finale sur des tanins onctueux et souples.

ACCORDS GOURMANDS

Planches de charcuterie & fromages, côtes de bœuf grillées, légumes à la plancha...



Rhonea
228 Route de Carpentras, 84190 Beaumes de Venise
Tel. 04 90 12 41 00 - contact@rhonea.fr
www.rhonea.fr    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

