La Pierre du Diable

La Pierre du Diable Rouge, AOC Ventoux, Rouge, 2022

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, France

Riche d'un passé de plus de 2000 ans, la Vallée du Rhône a forgé son histoire autour de mythes et légendes. Celle de la Pierre du Diable date du 9ème siècle et trouve ses origines près de Carpentras, une des communes de l'AOP Ventoux

PRÉSENTATION

La légende raconte qu'un rocher fut poussé du sommet par le Diable pour détruire l'édifice érigé par Charlemagne et dédié à la Vierge. Stoppée dans sa course par l'intervention de Marie, la Pierre, désormais immobile, surplombe toujours la chapelle.

TERROIR

Les vignes s'épanouissent sur 3 types de sols complémentaires : collines sableuses et légères, coteaux de Safres, terrasses d'éboulis anciens

VINIFICATION

Délestage quotidien avec refroidissement des moûts. Cuvaison courte de 8 jours pour conserver le croquant du fruit et des tanins souples.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah

SERVICE

Il appréciera dans sa tendre jeunesse à une température de service de 14° - 16°C.

DÉGUSTATION

Le nez est fin, à dominante fruitée. La bouche est souple, le grain de tanin très délicat. L'ensemble est rond et gourmand.

ACCORDS GOURMANDS

Ce Ventoux sera idéal sur des grillades, des côtes de porc, une salade et des fromages de chèvre.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Or

Concours des vins AOC Ventoux Or 2023

Rhonéa
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.

BX1MFF