

COTES DU VENTOUX Rouge Clos des Estailades

HISTORIQUE

Les Estailades sont des parcelles de vignes que nous apprécions particulièrement. Elles sont blotties dans un vallon à l'abri du mistral sur la commune du Barroux. Nos ruches y passent un printemps très agréable.

Les derniers abricotiers ont fait place à des jeunes vignes de Grenache et Mourvèdre, qui donneront des vins très intéressants d'ici quelques années.

A suivre...

TERROIR

Argilo-calcaire de l'époque du Trias.
Sol très ensoleillé exposé sud ouest.
Rendement : 40 hl/ha.

VINIFICATION

Egrappage total et vinification sans soufre. Levures typiques à cet agréable microclimat.
Temps de cuvaison très variable suivant le millésime. Pas de filtration.

CEPAGES

Grenache 95 %
Cinsault 05 %

DEGUSTATION

Couleur rubis très foncé, légèrement opaque. Nez puissant de fruits rouges et de kirsch.
En bouche belle matière dense, légèrement réglissée et mentholée, avec une finale sur des tannins soyeux et persistants.

CONSERVATION

Peut être bu jeune ou avec 2 ou 3 années de garde. Potentiel de 5 à 7 ans suivant le millésime.



W
W
W
·
F
E
R
M
E
S
A
I
N
T
M
A
R
T
I
N
·
C
O
M