

# CLAUVALLIS

*Les Vignerons Paysans*

## **B-ATTITUDE ROUGE BIO 2021**

### AOP VENTOUX

Cépages : Syrah à 60% / Grenache à 40%

#### **Vinification :**

Les raisins sont issus de la viticulture biologique. Ils sont ramassés en légère surmaturités.

La vinification est faite en cuve béton thermo-régulée. En début de fermentation, sont alternés piégeages et délestages laissant place aux remontages.

La durée de cuvaison dépasse les 20 jours.

#### **Dégustation :**

Une très belle couleur cerise noire aux reflets rubis pourpres donne à ce Ventoux une présentation très agréable.

Le nez est expressif sur le poivre blanc, la cannelle et les fruits noirs.

Des notes végétales apportent une fraîcheur à l'olfaction.

La trame tannique est serrée, dense et concentrée.

L'ensemble est de très bonne tenue et affrontera avec bonheur le temps.

#### **Accords mets et vins :**

Ce rouge est idéal pour accompagner vos plats en sauces, tels que du gibier, de la gardianne de taureau, mais aussi des fromages de caractère.

