Domaine de Piéblanc Ventoux "La Barre" rouge 2020

Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): M. Ponson (PIEBLANC)
Millésime: 2020
Appellation: Ventoux
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: La Barre
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

La cuvée de prestige du Domaine en AOP Ventoux. Un Ventoux "premium" qui réveille l'appellation, tout comme son neo-vigneron hyper dynamique, Matthieu Ponson. Une recherche permanente de la qualité qu'on ne trouve pas partout dans le Ventoux, où beaucoup de vignerons se contentent de ramasser des raisins sans ambition pour les revendre aux gros négociants locaux qui les markettent via des marques aux noms de petits animaux trop mignons.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DE PIÉBLANC
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Domaine de Piéblanc Ventoux "La Barre" rouge 2020

Fiche technique rédigée par le domaine:

Assemblage : 99% syrah.

Age des vignes : 50 ans

TERROIR :

Topographie : Clos arboré à 300 m d'altitude.

Sol : Calcaire et sablo-argileux. Une structure permettant le drainage et une profondeur qui permet de conserver la fraîcheur.

Atmosphère : Mélange d'essences et plantes aromatiques, alternance d'ombre et lumière, microclimat frais.

PARCOURS DES RAISINS :

Travail : Vendanges manuelles en cagettes de 15 kg. Une nuit en chambre froide, tri manuel, égrainage, puis remplissage des cuves par gravité.

Vinification : En cuves inox, macération pré-fermentaire à froid 48 h. Cuvaison d'environ 20-25 jours avec remontages doux quotidiens.

Elevage : 18 mois en fûts de chêne de 450 litres.

Vin biologique