

Domaine de Piéblanc Ventoux "La Tuillièvre" rouge 2023



Prix du produit :

69,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): M. Ponson (PIEBLANC)
Millésime: 2023
Appellation: Ventoux
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: La Tuillièvre
Guide Hachette: ** (remarquable)
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Un très beau Ventoux, **bio**, plein de fruit, dans un millésime 2023 très réussi, et à un **prix raisonnable**. L'altitude y est pour beaucoup ! C'est le vigneron qui en parle le mieux : "Nez frais, élégant et fruité, avec des notes florales subtiles. En bouche, il est gourmand avec une belle structure et de la longueur."

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DE PIÉBLANC
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine de Piéblanc Ventoux "La Tuillièvre" rouge 2023 :

Guide Hachette 2026 (sept. 2025) : **2*** (vin remarquable). Nommée d'après le quartier cadastral d'où elle provient, un clos de vignes en restanques au sol de limons sablo-argileux, cette cuvée s'ouvre sur des parfums charmeurs de cerise noire et de fraise cuite au chaudron. Ce fruit ensoleillé se teinte de nuances fumées dans une bouche tendre, caressante, structurée par des tanins fins signant une parfaite maturité des raisins et un travail soigné en cave. Un rouge vibrant et très abouti, qui ne craint pas une petite garde.

Fiche technique rédigée par le domaine:

Assemblage : 65% Grenache 15% Syrah 10% Cinsault 10% Carignan

Age des vignes : 10 à 50 ans

Un nez frais, élégant et fruité, avec des notes florales subtiles. En bouche, il est gourmand avec une belle structure et de la longueur."

TERRAIN :

Topographie : Clos arborés en restanques 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. Cuaison d'environ 20 jours avec remontages doux quotidiens.

Elevage : Élevage 12 mois en cuves inox et béton.

Vin biologique