

Alizarine 2017

AOP Ventoux – Rouge

Cépages

Le **Carignan noir** a une typicité très particulière qui s'exprime particulièrement à partir d'un certain âge et sur des terroirs qualitatifs. Il a également la particularité de bien vieillir.

Abandonné par beaucoup, il représente 25% de nos plantations

Notre cuvée Alizarine est faite principalement à partir de nos plus vieilles vignes plantées en 1970.

- 60% Carignan
- 20% Syrah
- 20% Grenache

Terroir

Carignan : parcelle située sur des complexes d'argile verte de Mormoiron, riches en éléments carbonatés permettant une bonne rétention de l'eau

Vinification

Récolte manuelle, éraflée et vinification traditionnelle d'environ 30 jours en cuve béton.

Elevage en cuve béton puis en bouteille.

Dégustation

Robe violine, franche et brillante.

Nez charmant de petits fruits noirs frais (fraises des bois, mûre de ronce), violette et encre d'écolier.

Beau déroulement en bouche, entre velouté et tension.

Cuvée étonnante et très élégante

Température de dégustation : 16 à 18 °C

Accords culinaires

En accompagnement de belles viandes rouges grillées, des rognons... et de fromages de chèvre.

Conservation : 8 à 10 ans en cave