

# Le Zinc des Potes 2019

## AOP Ventoux – Rouge

### Cépages

Après avoir conçu cette cuvée principalement sur des bases de macération carbonique, le plus souvent avec de la Syrah, nous avons décidé de faire exception cette année en assemblant une partie de nos jeunes vignes de Grenache avec nos jeunes vignes de Cinsault que nous avons partiellement vinifié en rouge pour la première fois cette année. En effet notre macération carbonique sur la Syrah 2019 s'est révélée très puissante. Nous l'avons donc principalement utilisée dans l'assemblage de notre cuvée Alizarine.

### Terroirs

Grenache : en majorité sur des conglomérats constitués d'une alternance de marnes argileuses beiges claires à rouges et de lentilles de conglomérats à matériel calcaire et silex.

Cinsault : situé dans la partie haute d'une jolie parcelle exposée nord 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 20 jours en cuve béton.

Élevage en cuve béton puis en bouteille.

### Dégustation

Robe violine.

Arômes de framboise, violette, fraise des bois.

Du croquant en bouche.

Température de dégustation : 14 à 16 °C

### Accords culinaires

Parfait pour boire un verre entre pots ou à table, en accompagnement d'une cuisine légère et variée. Peut même se boire légèrement frais l'été, avec un tartare !

Conservation : 3 ans en cave