

Maï Veni 2018

AOP Ventoux – Rouge

Cépages

Cette cuvée, héritière de la cuvée A...Z, est faite avec nos plus beaux Grenache dont les plus vieux datent de 1965, assemblés avec nos plus vieux Syrah plantés en 1981.

Maï Veni n'est produit que certaines années lorsque nous sommes satisfaits de la qualité de nos raisins.

- 55% Grenache
- 45% Syrah

Terroir

Grenache : en majorité sur des sols limoneux et sableux, très filtrants dont l'épaisseur est comprise entre 5 et 10 mètres, en surface des argiles complexés avec des oxydes de fer hydratés.

Vinification

Récolte manuelle, généralement en octobre, les baies sont éraflées en totalité.

La vinification est traditionnelle avec macération longue, d'environ 30 jours en cuve béton.

Élevage en fûts de chêne français pendant 12 mois.

Dégustation

Robe grenat.

Des notes de cerise de Cassis, de thym, de crème de mûre et d'eucalyptus.

La bouche est profonde, veloutée, fraîche.

Les tanins sont fondus.

Température de dégustation : 18 °C

Accords culinaires

En accompagnement de belles viandes rouges et de gibier en sauce, d'un carré d'agneau, de desserts au chocolat

Conservation : 8 à 10 ans en cave