

Solola 2018

AOP Ventoux – Rouge

Cépages

Cette cuvée très typique de notre appellation est élaborée principalement à partir de nos vignes de Grenache qui ont entre 20 et 25 ans.

Exceptionnellement, ce millésime a été vinifié avec l'ensemble de nos Grenaches, y compris donc nos vieilles vignes de 56 ans car les pertes sur ce cépage ont été de 70% en 2018.

- 80% Grenache
- 20% Carignan

Terroir

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.

Vinification

Récolte manuelle, éraflée et vinification traditionnelle d'environ 20 jours en cuve béton.

Elevage en cuve béton puis en bouteille.

Dégustation

Une cuvée très méridionale avec une belle intensité aromatique.

Robe sombre, aux reflets violines. Le nez est éclatant, sur la griotte du Comtat, la fraise des bois, la glycine.

La bouche est croquante, les tanins fondus. Belle longueur, toujours sur les fruits rouges. Vraiment charmant.

Température de dégustation : 16 à 18 °C

Accords culinaires

Idéal pour boire avec des plats provençaux et méditerranéens, de l'agneau grillé ou en sauce, des pieds paquets, de la ratatouille, de la moussaka, des légumes farcis...

En été il s'apprécie aussi légèrement frais

Conservation : 5 à 8 ans en cave