

VENTOUX

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

ACIS FABREI



CÉPAGES

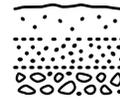
Grenache, Syrah.



VIGNOBLE

Vieilles vignes à petit rendement.

Agriculture BIO



SOLS

Ocres et terrasses argilo-calcaires du Piémont du Ventoux.



VINIFICATION

Vinification naturelle en cuves béton, macérations en cocottes.



ÉLEVAGE

18 mois en fûts de chêne et demi muids français et autrichiens + 18 mois en bouteille.

Rouge
750ML



Coup de foudre

LE MOT DU WINEMAKER

Place ici à un vin puissant, de caractère, épicé, charnu. La bouche est d'une densité égale à sa robe opaque, presque noire. **C'est tout l'intensité et le côté sauvage de cette appellation qui s'exprime en bouteille.**

Et pour l'illustrer, nous avons fait appel à Ben Sanair et **nous avons puisé l'inspiration dans ce qui fait du Ventoux un territoire unique au monde: sa flore.** Savez-vous qu'au sommet du ventoux n'y poussent pas que des cyclistes ?

On y trouve des plantes endémiques de toute beauté, qui s'accrochent aux cailloux balayés par les vents violents venus des Alpes. L'*Acis fabrei* ou Nivéole de Fabre, est l'une d'elles... une petite fleur en clochette aux pétales blancs, toute en délicatesse et qu'on ne trouve que sur une zone minuscule: 4 stations de pâturages du sud du Ventoux.

A l'image de cette cuvée, c'est une plante rare, à protéger et dont le secret se doit d'être jalousement gardé.

ROMAIN LEROY

