



VENTOUX

APPELATION 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

JS WINE
RATINGS

91 2020

« A solid, dense and textural red blend of grenache and syrah. Intense and driven. On the nose, aromas of blackberries, cassis, braised meat and some baking spices. Full-bodied with fine, firm tannins. Intense and compact with more dark-berry character to the finish and loads of spices. From organically grown grapes ».

vinum
MAGAZINE FOR WINE CULTURE

93 2020

« Ample, généreux, droit, au toucher de velours, il est équilibré et précis. En bouche, il dévoile des notes salines et épiciées, orange sanguine, laurier, bâton de cannelle, poivre blanc, baies noires et fleur de sureau ».

Birte Jantzen



Loup de boudre

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

