

# CLAUVALLIS

*Les Vignerons Paysans*

*Domaine 1889*

**2022**

**AOC VENTOUX**

Cépages : 55% Grenache et 45% Syrah

## **Vinification :**

Notre domaine, situé dans le vignoble de la Vallée du Rhône, abrité par les Monts de Vaucluse, est caché dans un écrin de verdure. La vendange est issue d'une sélection rigoureuse des plus belles parcelles de vieilles vignes de grenache et de syrah cultivées en terrasse sur sol argilocalcaire et vendangées à la main. Initialement conduites en lutte raisonnée, elles sont, dans le respect de la terre, la nature et les hommes.

Le travail d'extraction se fait par délestage en début de fermentation pour ensuite être complété par de légers remontages. La durée de cuvaison en cuve béton thermo-régulée dépasse les 20 jours pour permettre aux tanins de s'affiner. Après quelques mois d'élevage sur lies fines, la mise en bouteille printanière permet d'en garder tout le potentiel aromatique. Ainsi nous mettons en avant la pureté du fruit et révélons le caractère unique de nos terroirs dans cette cuvée en édition limitée.

## **Dégustation :**

Vue : belle robe cerise sombre

Nez : Intense aux arômes de fruits noirs et de fruits à noyaux. Des senteurs de garrigue apportent fraîcheur à l'ensemble.

Bouche : suave et volumineuse en attaque se développe sur la verticalité et des tannins charnus. Cette cuvée harmonieuse et typée laisse augurer un beau potentiel de garde.

## **Accords mets et vins :**

Idéal sur des viandes rouges, du gibier et des fromages de chèvre.

