

La Cavée

AOC CÔTES DU VENTOUX ROUGE
Grenache Syrah

Dans notre français régional, influencé par le provençal, "caver" signifie creuser, mais dans le sens de chercher des truffes... Et si l'on creuse plus profond, c'est que l'on veut faire une cave.

Voilà pourquoi ce mot nous est venu tout naturellement aux lèvres lorsque nous avons voulu baptiser notre cuvée Premium, issue d'un terroir viticole riche aussi de truffes. Truffes noires de l'hiver, blanches de l'été...

VINIFICATION :

• GRENACHE

Pour 50 % de la cuvée. **Vignes de plus de 25 ans.** Fermentation pendant 21 jours avec remontage biquotidien pour extraire en douceur la couleur et les tanins et préserver la rondeur. Fermentation malolactique.

• SYRAH

Pour 50 % de la cuvée. **Vignes de plus de 15 ans.** Fermentation pendant 12 jours sans dépasser 25 °C pour conserver le potentiel aromatique.

• ASSEMBLAGE

Des deux cépages après fermentation malolactique. Mise en barriques neuves de 30 % de la cuvée, élevage 8 à 10 mois, puis assemblage final avec les 70 % élevés en cuve.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Robe rubis sombre à nuance cerise. Nez complexe et intense : fruité (notes de fruits rouges cerise-framboise), fumé toasté, herbes de Provence thym-romarin.

L'attaque en bouche est souple et ample, dominée par la rondeur, puis la présence des sensations vanillées et fruitées se lie pour apporter l'harmonie et la longueur avec des tanins élégants venant d'un boisé bien maîtrisé.

ACCORD METS-VINS :

Une cuvée qui accompagnera bien les gibiers, les viandes rouges en sauce ou relevées de truffes.

