

Fleur Dambrun

2018

AOP Ventoux
Rouge



35% Grenache
35% Syrah
13% Carignan
13% Cinsault
4% Counoise



Terroir :

Vin de lieu, Fleur Dambrun s'exprime sur un sol argilo-calcaire, avec des cailloux roulés et une faible proportion de sable, caractéristique des grands terroirs de structure et de tension. Ce terroir et cet assemblage de cépages confèrent au vin une expression verticale, saline et précise, où fraîcheur, tension et profondeur structurale traduisent fidèlement l'origine.

Altitude :

Entre 100 et 250m d'altitude

Vendanges :

Vendanges manuelles en caisses de faible contenance, tri à la cueillette et au chai.

Vinification & élevage :

Vinification conduite en vendanges entières afin d'apporter complexité aromatique, tension et architecture au vin. Les fermentations sont réalisées à partir de levures indigènes. Cuvaïson d'environ 25 jours en cuves bois tronconiques avec une extraction douce. Elevage de 24 à 36 mois en fonction des millésimes. Cet élevage prolongé avant la mise en bouteille permet d'obtenir un vin harmonieux et armé pour être un grand vin de garde.

Rendement : 20 hl/ha

Potentiel de garde : 20 ans

Commentaire de dégustation :

Fleur Dambrun présente l'élégance traditionnelle des vins du domaine mêlée à une structure tanique qui laisse envisager une longue et prometteuse évolution vers des notes plus épicées et exotiques.

TAV : 14%