

L'Echappée 2022

AOP Ventoux
Rouge



50% Grenache
50% Syrah



domaine
Dambrun

Terroir :

Cette cuvée Ventoux est un assemblage de vieilles vignes de Grenache sur des sols sablo-argilo-calcaires avec une parcelle de Syrah de Bédoin, issue de coteaux sableux légèrement caillouteux. Un terroir drainant et frais qui préserve la finesse et révèle un vin gourmand, élégant, porté par le fruit et l'identité du Ventoux.

Altitude :

Entre 100 et 250m d'altitude

Vendanges :

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

Vinification & élevage :

Fermentations naturelles, égrappage réalisé dans le respect de l'intégrité du fruit. La cuvaison courte s'accompagne d'une extraction douce afin de préserver la finesse et l'éclat aromatique. L'élevage se poursuit pendant 18 mois en cuve béton, garantissant fraîcheur, équilibre et grande buvabilité.

Rendement : 20 hl/ha

Potentiel de garde : 5 à 8 ans

Commentaire de dégustation :

Un fruit éclatant sur les fruits rouges et les épices. Des tanins souples et élégants. Cette cuvée découverte, fière de s'échapper du peloton, a l'envie intense de vous emmener vers les sommets du partage et de l'amitié !

TAV : 14%