



DOMAINE DURIEU

Ventoux
En Terrasses...
2022



Cépages :

70% Grenache
30% Syrah

Données techniques :

7 Hectares
Terrasses de marnes argileuses
sur un socle de gypse et de calcaire.
1 remontage par jour
20 jours de macération
9 mois d'élevage en cuve inox
Fine filtration avant mise en bouteille.

Notes de dégustation :

Une robe dont l'intensité plutôt discrète révèle une couleur rouge cerise avec de fins reflets bleutés et éclats de rubis. Un nez d'une belle complexité aromatique où se mêlent à la fois des arômes fruités et végétaux. D'abord la cerise suivie des fruits des bois, groseille, framboise, myrtille, enrobés d'effluves de sureau et de sauge. L'attaque est plutôt souple, les tannins déjà délicats, le milieu de bouche plus croquant avec une belle acidité et des saveurs de fruits frais, la finale révèle de fines notes d'épices douces.

Accords Mets & Vins :

Un vin croquant et fruité, un vin de copain, digeste et facile à boire qui ravira les tablées champêtres sur lesquelles on voudra bien accorder un carpaccio de bœuf, un Tataki de bœuf ou steak tartare coupé au couteau, un magret de canard saignant, une terrine fraîche et moelleuse.