

VENTOUX ROUGE LOUIS ROCHE

AOC VENTOUX



IMPORTATION PRIVÉE



VENTOUX ROUGE LOUIS ROCHE

LE PRODUCTEUR ET LE VIGNOBLE

Petite cave coopérative située sur des collines annonçant le mont Ventoux, la cave de Beaumont du Ventoux date de 1929. C'est un vignoble de montagne situé entre les contreforts nord-ouest du mont Ventoux et le massif des Dentelles de Montmirail. Il comprend quatre communes. La culture du vignoble se pratique sous la méthode « agriculture raisonnée » et ainsi respecte l'environnement.

LA PRODUCTION DU VIN

- Vinification classique traditionnelle cépage par cépage
- Assemblage avant la fermentation malolactique
- Élevage en cuve de 6 à 12 mois

LES CÉPAGES

- | | |
|------------|-----|
| ▪ Grenache | 70% |
| ▪ Syrah | 20% |
| ▪ Carignan | 5% |
| ▪ Cinsault | 5% |

LA DÉGUSTATION

- Robe soutenue aux reflets rouge cerise
- Nez agréable et frais, sur des notes de menthe poivrée, griottes et prunes confites
- Bouche équilibrée, souple, longue et légèrement épicée

USAGE

Refroidi à 12°C, il est apprécié à l'apéritif. Au repas, servi à 14°C il accompagne les charcuteries, les viandes blanches (caille) et rouges (agneau), ainsi que les fromages frais à moyennement affinés. Il se conserve en cave de 3 à 5 ans.

RÉCOMPENSES

- Médaille de bronze au Concours Agricole de Paris 2014 — Millésime 2013
- Médaille d'or au Concours Agricole de Paris 2014 — Millésime 2012



70 rue du Midi, Morin-Heights, QC Canada JoR 1H0
T 450 628-5639 • F 450 824-1200
info@vinconseil.com
www.vinconseil.com