



LA TUILIÈRE

AOC VENTOUX

65% Grenache 10% Cinsault ASSEMBLAGE	15% Syrah 10% Carignan	10 → 50 ANS ÂGE DES VIGNES	MILLÉSIME
--	---	---	-----------

TERROIR

TOPOGRAPHIE

Clos arborés en restanques à 300 m d'altitude.

SOL

Calcaire et sablo-argileux. Une structure permettant le drainage et une profondeur qui permet de conserver la fraîcheur.

ATMOSPHÈRE

Mélange d'essences et plantes aromatiques, alternance d'ombre et lumière, microclimat frais.

PARCOURS DES RAISINS

TRAVAIL

Vendanges manuelles en caquettes de 15 kg. Une nuit en chambre froide, tri manuel, égrainage, puis remplissage des cuves par gravité.

VINIFICATION

En cuves inox, macération pré-fermentaire à froid 48 h. Cuvaison d'environ 20 jours avec remontages doux quotidiens.

ÉLEVAGE

12 mois en cuves inox et béton.

NOTES



VIN BIOLOGIQUE

