

DOMAINE LOUIS GIRAUD - Ventoux - Versant sud Rouge Rouge - 2020

Vignoble

- Sol : Argilo-calcaire avec une forte proportion de cailloux
- Surface : 8 ha
- Âge moyen : 40 ans
- Densité : 3600 pieds/ha

Viticulture

- Taille / Palissage : CORDON DE ROYAT
- Entretien du sol : MECANIQUE
- Protection phytosanitaire : Réseau DEPHY FERME, optidose

Vendanges

- Type de récolte : MANUELLE ET MECANIQUE
- Rendement : 50 HL

Vinification

- Vinification : Macération de 12 jours en cuve métallique à température régulée à 25°C
- Élevage : Cuve inox, 6 à 10 mois
- Assemblage : 45% Syrah, 34% Grenache, 13% Cinsault, 8% Carignan

Dégustation

- Oeil : Robe rouge foncée
- Nez : Nez complexe et puissant où se marient des notes de fruits rouges, de sous-bois.
- Bouche : Les tanins puissants se fondent avec des notes de fruits rouges.
- Durée de garde : 5 ans

Gastronomie

- Température : 20 °C
- Délicieux avec : Viandes et fromages

Commentaires / Remarques :

Certifié HVE depuis novembre 2018

Produit par : Domaine Louis Giraud

Exploitation de l'EPL : Carpentras

