

LES HAUTS DE CHANTEPERDRIX

AOP VENTOUX

95 % SYRAH , 5 % MARSELAN.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

CE VIN À LA ROBE SOUTENUE PRÉSENTE
DES NOTES DE FRUITS CONFITS, LÉGEREMENT
BOISÉ. EN BOUCHE IL EST ENCORE VIF ET PERSISTANT.

ACCORD MET ET VIN :

IDÉAL POUR VIANDES ROUGES, GIBIERS, FROMAGES
SERVIR À 18 - 19°C

ANALYSE :

AGE DES VIGNES : 45 ANS

SOLS : LIMONO ARGILO SABLEUX

VINIFICATION : ÉGRAPPAGE, FOULAGE DES RAISINS,
MISE EN CUVE MACÉRATION DE 4 SEMAINES, AVEC
REMONTAGES ET DÉLESTAGES JOURNALIERS.
ELEVAGE EN CUVE INOX SAUF POUR LES
MARSELANS ÉLEVÉS EN FÛTS DE CHÊNE PENDANT
6 MOIS.

GARDE : DE 5 À 10 ANS.

RENDEMENTS : 10 À 15 HL/HA

TARIF : 19.70 €



DOMAINE
DE LA
BASTIDONNE

WWW.DOMAINE-LA-BASTIDONNE.COM
206 CHEMIN DE LA BASTIDONNE 84220 CABRIERES D'AVIGNON
DOMAINE.BASTIDONNE@ORANGE.FR TEL : 0663349484



@DOMAINE_DE_LA_BASTIDONNE