



LE MAS DES FLAUZIERES

La Réserve Du Péreyras

Ventoux - Rouge 2016

Région :	Rhône
Appellation :	Ventoux
Cuvée :	La Réserve Du Péreyras
Couleur :	Rouge
Millésime :	2016
Cépages :	Cinsault (5%) / Grenache (65%) / Syrah (30%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Egrappage total, Fermentation thermo-régulée, Pressurage, Fermentation malolactique, Vinification classique, Macération pré fermentaire à froid.

Assemblage, Filtration légère, Bouchon en plastique.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur pourpre, profonde, reflets violines.

NEZ : Fruité, intense, subtils arômes de mûre, subtils arômes de myrtille.

BOUCHE : Aromatique, puissante, ronde, notes de fruits, tanins souples, rond, corps léger, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 13° et 14°

GARDE : A consommer entre 2015 et 2017



ACCORDS METS ET VINS : Charcuteries, Viandes blanches, Volailles, Fromages



DISTINCTIONS

Concours des vins des vignerons indépendants 2018 : Médaille de bronze

Concours des Vins Jury consommateurs de Vacqueyras 2017 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

