



# Maestrale

ROUGE 2015 AOP VENTOUX



## Récompenses



1 étoile au Guide Hachette 2018  
Decanter World Wine Awards 2018 : BRONZE (88/100)

## Terroir

Vignes âgées d'une trentaine d'années, exposées au sud sur un sol à dominante argilo-calcaire.

## Assemblage

70 % Syrah, 30 % Grenache.

15% vol.

## Vinification

Les raisins, issus des meilleures parcelles du domaine, sont entièrement éraflés, légèrement foulés, puis mis en cuve inox pour 3 à 4 semaines, durant lesquelles ont lieu une macération pré-fermentaire à froid, puis une fermentation alcoolique, avec des remontages et des délestages réguliers. 40 % de ces vins sont placés dans des barriques neuves et d'un vin, durant 12 mois, le restant en cuve inox, où ils feront leur fermentation malo-lactique. Le maître de chai procèdera à leur assemblage juste avant l'embouteillage.

## Robe

Robe pourpre profonde, avec de superbes reflets violets.

## Nez

Nez intense entre notes confiturées et vanillées.

## Bouche

Le fruité prend des tons mûrs et macérés en bouche, en harmonie avec une structure riche, ronde et généreuse.

## Accord mets-vin

Porc au caramel, poulet roulé à la truffe, civet de lièvre...

## T° de dégustation

17°C

## Conservation

5 à 6 ans.

## Données techniques

Palette Europe 480 bouteilles  
EAN13 : 3760182844195  
L.VR152265