DOMAINE
DES HAUTS TRAVERSIERS

VIN ROUGE, L'ESPUOL

Vallée du Rhône, AOP Ventoux | 2017

Présentation : Le quartier de l'Espuol, où Didier et Florian Morel ont choisi de planter de la vigne avec un terroir particulièrement propice à son développement, ont donné son nom à cette cuvée. Un rouge d'une grande finesse avec une belle complexité aromatique qui ravira les amateurs de Syrah.

Cépage : Syrah 80% et Grenache 20%.

Vinification : C'est un rouge ou la Syrah est vinifiée en macération carbonique dans des cuves inox thermo-régulées afin d'extraire des arômes de fruits et des tannins souples et soyeux. La fin de fermentation s'effectue en barrique où il est élevé pendant 6 mois.

Dégustation : Un vin coloré rouge soutenu, où l'on retrouve des arômes éclatant sur des notes d'encre, de zan. Une bouche longue et velouté.

Conservation : Servir entre 18°C et 20°C.

Accords mets & vins : Entrecôte ou du Fromage à pâte molle

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

www.leshautstraversiers.com |Tél. : 06 50 99 70 60 | contact@hauts-traversiers.com