



## VIN ROUGE

# TERRES DE TRUFFES

AOC CÔTES DU VENTOUX

### TERRES DE TRUFFES ROUGE 2005

#### CÉPAGES :

50 % Syrah, 50 % Grenache

#### AGES DES VIGNES :

30 ans pour les Grenaches, 15 ans pour les Syrah

#### RENDEMENT :

40 HL/HA

#### VINIFICATION :

Cuaison 20/30 jours à une température de 28 °C puis s'abaissant à 25 °C. Délestage quotidien. En collaboration avec Bruno Clément, chef étoilé de Lorgues, nous avons élaboré cette cuvée premium. Issue d'une sélection des meilleurs terroirs, de vieilles vignes à petits rendements et d'un travail particulièrement soigné en viticulture et vinification.

#### DÉGUSTATION :

Robe rouge sombre à reflets violacés. Nez intense, alliant la puissance des arômes de fruits noirs à la délicatesse des notes réglissées et à la douceur des nuances épicées. La bouche est ample, pleine, dominée par la rondeur et la suavité des tanins et par la présence de notes confiturées qui perdurent tout le long de la dégustation.

#### A BOIRE AVEC

Les suggestions de Bruno :  
salade tiède de pomme de terres huile d'olive et de truffes, brouillade de truffes.  
Parfait aussi avec des viandes rouges.

