DOMAINE
Ventajol

CÔTES DU RHÔNE «5 SAULT»

95% CINSAULT - 2% SYRAH - 3% GRENACHE

Souplesse ★★★★★☆
Intensité ★★★★☆☆
Fruité ★★★★★☆
Robe ★★☆☆☆☆

2023

10°C

13.5% vol.

La cuvée Ventajol Côtes du Rhône «5 Sault» sans sulfites ajoutés s'inscrit dans une nouvelle démarche eco-responsable (d'où la certification HVE de niveau 3) du Domaine, afin de mettre en lumière des nouveaux processus de vinification plus sains et naturels.

Ce nom «5 SAULT» évoque bien évidemment le cépage plus que majoritaire de cette cuvée. La fraîcheur et le fruité de ce vin, à boire dans l'année, en font un allié des amateurs de vins légers et sans complexe.

Cultivés dans les coteaux de la commune sur un sol argillo-calcaire et des rendements d'environ 40 hl/ha. La vinification est faite en cuve béton (environ 30 jours).

Ce vin qui peut être légèrement rafraîchi lors de la dégustation, plaira à l'apéritif avec de la charcuterie fine et des fromages de chèvre et à table pour les grillades entre amis.

Plats réalisés par le Restaurant Le Bouchon à Aiguèze

DOMAINE
Ventajol

936 Route de Saint-Paulet-de-Caisson - 30130 Pont-Saint-Esprit
Tél. 04 66 39 38 46 - sebventajol@gmail.com
www.domaine-ventajol.com