



Souplesse ★★★★★★
 Intensité ★★★★★★
 Fruité ★★★★★★
 Sucrosité ★★★★★★

2024

8°C

13%
vol.



La cuvée Ventajol Côtes du Rhône rosé, issue de la gamme principale du domaine, s'inscrit dans la volonté permanente de créer des vins souples, fruités et conviviaux.

Ce vin à la robe claire et gourmande s'exprime en bouche à travers des notes de fruits rouges tout juste cueillis et une légère acidité rafraîchissante.

Cultivés dans les coteaux de la commune sur un sol argilo-calcaire avec de faibles rendements (40 hl/ha maximum).
 Obtenu par un pressurage direct et par une fermentation à basse température en cuve inox.

Dès l'apéritif, à une température de 8°, il s'appréciera également à table sur des grillades, des salades estivales et des légumes à la plancha

Plats réalisés par le Restaurant Le Bouchon à Aiguèze

