

DOMAINE
Ventajol CÔTES DU RHÔNE ROUGE

30% SYRAH - 60% GRENACHE - 10% MOURVÈDRE



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

2022

15°C

13.5%
vol.



La Cuvée Ventajol Côtes du Rhône en rouge, 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 pourpre et intense s'appuie sur des notes de fruits rouges puis de poivre. En bouche les tanins très légers de ce vin ainsi que la note fraîche et poivrée de fin de bouche en font un vin plaisir, à ouvrir en toutes occasions.

Cultivé dans les coteaux de la commune sur un sol argilo-calcaire et des rendements d'environ 40hl/ha. La vinification est faite en cuve béton (environ 20 jours).

Légèrement rafraîchi en été, il s'apprécie en apéritif autour d'une planche de charcuterie et de fromages. On continuera à table autour d'un barbecue accompagné d'un tian de légumes. Pendant la saison fraîche, à température sur un filet mignon de porc à la moutarde ou un plat réconfortant d'hiver.

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