

DOMAINE
Ventajol CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



90% SYRAH - 10% GRENACHE



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

2022

15°C

13.5%
vol.



Cette Cuvée Ventajol Côtes du Rhône Villages élevée en fût de chêne est la cuvée «Prestige» du Domaine. Prête à boire dès aujourd'hui, elle n'aura aucun mal à attendre 5 ou 10 ans bien sagement en cave.

Ce vin élevé en demi muid ayant servi sur plusieurs millésimes, révèle une syrah riche et intense aux tanins de velours. Son aromatique boisée de fruits griss et de cuir vient souligner la générosité du terroir. Le fût apporte ici la souplesse et la rondeur sans chercher l'arôme vanillé que l'on trouve parfois avec le fût de chêne.

Cultivé dans les coteaux de la commune sur un sol argillo-calcaire et des rendements d'environ 35hl/ha. La vinification en barrique de 550L dure environ 6 mois.

Riche et généreux, il accompagnera la belle pièce de bœuf Aubrac et son aligot, la gardiane de taureau et la fricassée de sanglier. A carafier 30 minutes avant dégustation pour plus de plaisir..

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