



Cuvée des Anges AOC Ventoux



Cépages: Grenache Noir 20% et Syrah 80%

Terroir: Communes de Caromb et St Hyppolite le Graveyron. Sol argilo-calcaire.



Vinification: Récolte de nuit. Mise en cuve béton. Vinification traditionnelle et longue macération de 3 semaines afin d'extraire des tanins soyeux. Pressurage et assemblage. Elevage 6 mois en fûts de chêne afin d'apporter de la complexité.



Note de dégustation:

Robe violine et brillante.

Nez complexe et toasté aux arômes de fruits rouges.

Bouche équilibrée entre arômes de fruits frais et de vanille.



Accords: Agneau et canard grillé, fromage, viandes en sauces.

Garde: 4 ans

**Le vin de copains, pour se faire plaisir
et à partager.**

Domaine J&D
31 Route de Mazan
84330 CAROMB
domaine.jd@gmail.com

Julien AROCAS
0033 (0)6 64 91 42 34
Esther CRETENAND
0033 (0)6 46 62 73 72

www.domainejd.com