



in fine.

AOC VENTOUX

Un vin de terroir, friand et élégant.

IN FINE. ROUGE 2010
GRENACHE 90% - SYRAH 10%

Offrant une robe dense à reflets violacés, son nez est expressif et complexe (confiture de fruits rouges et noirs, épices et notes légèrement réglissées). L'attaque est ample et sur le fruit; sa bouche d'une belle longueur développe toute la palette aromatique apparue au nez.

Servir à 16-18° ou un peu frais (14°) l'été.
À boire maintenant sur des viandes rouges et gibiers, des fromages frais.

IN FINE. ROSÉ 2010
GRENACHE 80% - CINSAULT 20%

Ce vin rose vif d'une belle brillance révèle au nez des notes de petits fruits rouges (framboise, groseille). C'est un rosé à l'attaque vive et au beau volume, où l'on retrouve en bouche les notes de petits fruits rouges présentes au nez. D'une belle persistance aromatique, il accompagnera idéalement charcuterie, poisson, grillades et tous vos barbecues de l'été.

Servir bien frais (8°).

IN FINE. BLANC 2010
CLAIRETTE 80% - BOURBOULENC 20%

D'un jaune pâle à reflets verts brillants, son nez éveille la gourmandise avec des notes de fruits à chair blanche, de fleurs blanches et d'agrumes, légèrement épicé. La bouche présente une attaque ample avec de jolis arômes floraux et d'agrumes portés par une fraîcheur soutenue. Sa longueur révèle en finale les notes de fruits à chair blanche (poire, pêche).

Servir à 9-10° sur des fromages (chèvres...), de l'agneau, des poissons, crustacés et fruits de mer.