

# Secrets 2020 des Dames



## Cépage

Grenache noir, Carignan, Cinsault, Syrah - Volume d'alcool 14%

## Terroir

Secret des dames...des vignes situées sur le versant sud-ouest du Mont Ventoux, un vin né sous le soleil provençal.

À l'abri du Mistral, les raisins sont récoltés sur les terres de Bedoin, Saint-Pierre-de-Vassols, Crillon-le-Brave, Flassan et Modène. Les sols sont argilo-calcaire et légèrement sablonneux. Les vignes se situent entre 200 et 580 mètres d'altitude.

## Savoir-faire

Les raisins provenant de parcelles méticuleusement sélectionnées sont soigneusement triés. Ils sont ensuite éraflés en totalité, puis encuvés dans des cuves inox autovidantes pour une macération assez courte. Le jus de goutte est soutiré puis passe en pressurage pneumatique. La fermentation du jus clair se fait à basse température entre 18 et 19°C pendant environ 3 semaines. La cuvée sera ensuite assemblée et élevée en cuve avant la mise en bouteille.

## Dégustation

Avec sa belle couleur rose pêche, cette cuvée arbore des reflets brillants très séduisants. Le nez exprime une certaine gourmandise avec des arômes de fruits rouges. En bouche, le vin est onctueux, des saveurs de framboise et de fraise apportent de la finesse et de la fraîcheur. Une cuvée en finesse et en élégance.

## Service & Accords

Un vin idéal avec des petits plats estivaux. À consommer entre 8 et 10°C et à consommer dans les 2 à 3 ans.

## Distinctions

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris



Egalement disponible en BIB 3L, 5L et 10L

VMV

620 Route de Carpentras - 84410 BEDOIN