

AOP VENTOUX

## Le Petit Nysse 2020



**\*AOC Ventoux\***  
Médaille d'Or Millésime 2020



Le Petit Nysse est un terroir d'exception. Nos vignes de Grenache et de Carignan sont protégées des températures extrêmes par ce « petit Mont Charmant », situé juste devant le Mont Ventoux.

### TERROIR

Le Petit Nysse est un vin élaboré avec des vieilles vignes de Carignan, et de Grenache dans un terroir particulier profitant de la fraîcheur apportée par le Ventoux mais protégé par une petite montagne des excès climatiques. Ce terroir très particulier donne un vin riche et parfumé aux senteurs de Provence.

### CEPAGES

Grenache 90% - Carignan 10%

### VINIFICATION

Récolte manuelle.

Vendange égrappée puis une longue macération durant laquelle les arrosages du marc sont fréquents mais délicats. Vinification traditionnelle et 5% du volume est élevé en barrique de chêne français.

### DEGUSTATION

Nous vous présentons cette nouvelle génération de Petit Nysse née de beaux raisins cueillis à la fin de l'été 2020.

Sa couleur est rouge grenat, profonde et éclatante. Ce vin sent la garrigue, la châtaigne et la crème de marron.

En bouche vont exploser des arômes de fruits noirs, mais aussi de cassis et de poivre noir.

La structure est souple, mais charnue avant que n'apparaissent en fin de bouche de merveilleuses notes de chocolat noir.

A accorder sur un civet ou une forêt noire.

Température de dégustation : 16 à 18 °C

### ACCORDS CULINAIRES :

A associer à une viande grillée au coulis de fruits rouges