



Divergente rouge 2020

AOC Ventoux

Cette cuvée est produite uniquement sur les millésimes exceptionnels et en quantité limitée. Sol, sous-sol, micro-climat, exposition unique à la quête de la perfection.

Terroir

Le plateau Fondrèche issu d'alluvions anciennes, il s'agit d'un sol très caillouteux (cailloux roulés, silex et cristallin) calcaire dès la surface à texture argilo-sableuse.

Cépage

Une parcelle de Vieille Syrah plantée en 1955 exposé au soleil levant.

Vinification & élevage

Traditionnelle, cuvaision de 21 jours avec seulement quelques petits pigeages.

Elevage 12 mois sur lies en foudres et barriques.

Mise en bouteille en jour fruit.

Dégustation

La robe est de couleur pourpre sombre. Le nez démarre par un bouquet de framboises noires, myrtilles, fleurs de printemps, violette suivie d'un léger toasté. La bouche est opulente sans être lourde, volumineuse sans excès, les tannins présents mais soyeux. Un vin pur, élégant.

Accord mets et vins

Un civet de sanglier, une pièce de bœuf grillé, une pluma de porc au thym

Presse

<i>Jeb Dunnuck</i>	97/100	(2016)
	96/100	(2020)
	95/100	(2017) (2018)
<i>The Wine Advocate</i>	94-96/100	(2019)
	92-94/100	(2018)
	93/100	(2017)
	94/100	(2016)
<i>The Wine spectator</i>	92/100	(2016)
	92/100	(2018)
<i>Jancis Robinson</i>	17.5/20	(2016) par Richard Hemming
<i>Matt Walls</i>	95 points	(2016)
<i>Vinum</i>	18.5/20	(2016)
<i>Tom Cannavan</i>	95/100	(2016)

