



DOMAINE ROUGE 2024  
AOC VENTOUX



60% GRENACHE  
35% SYRAH / 5% MOURVEDRE

Une identité commune pour cet assemblage  
représentatif du terroir Fondrèche  
Équilibre entre fraîcheur et profondeur  
La matrice du domaine

CLIMAT D'ALTITUDE  
AMPLITUDE THERMIQUE

L'influence de la montagne au cœur du  
Parc naturel régional du Mont Ventoux  
Un microclimat unique, un environnement  
préservé

ÉQUILIBRE

FOUDRE  
BARRIQUES  
CUVE OVOÏDE

Vinification sans soufre  
Elevage 12 mois  
Mise en bouteille en Jour fruit

SOL CAILLOUTEUX  
SILEX / CRISTALLIN

Le plateau Fondrèche issu d'alluvions  
anciennes calcaire dès la surface à texture  
argilo-sableuse

| Récolte | Apogée    | Garde |
|---------|-----------|-------|
| 2024    | 2026-2028 | 2034  |

Jeb Dunnuck 92-94/100 (2024) 91/100 (2022)  
94/100 (2023)

The Wine Advocate 91/100 (2023) 91/100 (2019)

Wine Spectator 90 points (2019)

Guide Hachette ★★ (2020) ♥ (2017)

Terre de vins 17/20 ♥ (2018)

James Suckling 92/100 (2023), 91/100 (2022)