Domaine Dambrun 2020

AOP Ventoux
Rouge

35% Grenache
35% Syrah
13% Carignan
13% Cinsault
4% Counoise



domaine
Dambrun

Terroir :
Cette cuvée Domaine est née de l'assemblage de vieilles vignes de Grenache, Carignan, Cinsault et Counoise implantées sur des sols argilo-sablo-calcaires et de Syrah issue des coteaux de Bédoin, sur des terroirs sableux caillouteux. La complémentarité de ces sols drainants et complexes apporte concentration, fraîcheur naturelle et finesse d'expression.

Altitude :
Entre 100 et 250m d'altitude

Vendanges :
Vendanges manuelles en caisses de faible contenance, tri à la cueillette et au chai.

Vinification & élevage :
Fermentations naturelles en cuves bois tronconiques, majoritairement égrappé avec un petit pourcentage de vendanges entières en fonction du millésime. Cuvaison de 18 à 24 jours avec une extraction douce et maitrisée afin de révéler profondeur et équilibre. L'élevage se poursuit pendant un an en foudres et demi-muids, puis un an en cuves béton, pour préserver la pureté aromatique, affiner les tanins et garantir fraîcheur, élégance et grande harmonie.

Rendement : 20 hl/ha

Potentiel de garde : jusqu'à 20 ans

Commentaire de dégustation :
Très belle structure, un vin puissant et élégant à la fois grâce à l'assemblage des cépages. Nous jouons avec le moelleux du Grenache, la fraîcheur du Carignan, la profondeur de la Syrah, et l'élégance du Cinsault et de la Counoise. Le nez est complexe, partagé entre des notes florales et épicées. La bouche est structurée mais toujours dans un esprit de finesse et d'élégance, avec des notes de fruits rouges.

TAV : 14%