Fleur Dambrun 2022

AOP Ventoux
Rouge

60% Grenache
20% Carignan
20% Cinsault



domaine
Dambrun

Terroir :
Vin de lieu, Fleur Dambrun s'exprime sur un sol argilo-calcaire, avec des cailloux roulés et une faible proportion de sable, caractéristique des grands terroirs de structure et de tension. Ce terroir et cet assemblage de cépages confèrent au vin une expression verticale, saline et précise, où fraîcheur, tension et profondeur structurale traduisent fidèlement l'origine.

Altitude :
Entre 100 et 250m d'altitude

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

Vinification & élevage :
Vinification conduite en vendanges entières afin d'apporter complexité aromatique, tension et architecture au vin. Les fermentations sont réalisées à partir de levures indigènes. Cuvaison d'environ 25 jours en cuves bois tronconiques avec une extraction douce. Elevage de 24 mois en fonction des millésimes. Cet élevage prolongé avant la mise en bouteille permet d'obtenir un vin harmonieux et armé pour être un grand vin de garde.

Rendement : 20 hl/ha

Potentiel de garde : jusqu'à 20 ans

Commentaire de dégustation :
Fleur Dambrun incarne l'élégance traditionnelle des vins du domaine, associée à une belle structure tannique qui laisse présager une longue et prometteuse évolution vers des notes épicées et exotiques. Dans sa jeunesse, il séduit également par ses arômes de fruits frais et ses tanins subtils, offrant déjà une dégustation pleine de charme.

TAV : 14%