L'Echappée 2024

AOP Ventoux
Rouge

50% Grenache
50% Syrah



domaine
Dambrun

Terroir :
Cette cuvée Ventoux est un assemblage de vieilles vignes de Grenache sur des sols sablo-argilo-calcaires avec une parcelle de Syrah de Bédoin, issue de coteaux sableux légèrement caillouteux. Un terroir drainant et frais qui préserve la finesse et révèle un vin gourmand, élégant, porté par le fruit et l'identité du Ventoux.

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, égrappage réalisé dans le respect de l'intégrité du fruit. La cuvaison courte s'accompagne d'une extraction douce afin de préserver la finesse et l'éclat aromatique. L'élevage se poursuit pendant 18 mois en cuve béton, garantissant fraîcheur, équilibre et grande buvabilité.

Rendement : 20 hl/ha

Potentiel de garde : jusqu'à 5 à 8 ans

Commentaire de dégustation :
Le millésime 2024 se dévoile dans un style particulièrement aérien et croquant, tout en fraîcheur et sans lourdeur. Les fruits rouges éclatants et les épices s'expriment pleinement, portés par des tanins souples et une structure délicate. Digeste et spontanée, L'Échappée est de ces bouteilles que l'on ouvre sans hésiter, à l'apéritif comme à table. Une cuvée découverte, faite pour le partage et la convivialité.

TAV : 14.5%