



VENTOUX LA GARENNE

Surface : 10 000 hectares sur 51 communes.

Appellation : Côtes du Ventoux

Nature du sol : caillouteux, assez arides. Sols bruns calcaires ou sols d'érosion.

Cépage : grenache, carignan et cinsault principalement.

Vendanges : mécaniques

Vinification : traditionnelle

Élevage : en cuve.



Histoire

C'est au pied du Mont-Ventoux que l'on a découvert l'un des plus anciens silos vinaires datant de 2 500 ans. La mise à jour de poteries de cette époque atteste aussi de la consommation de vin. Mais ce sont les Romains qui les premiers vont réellement développer la culture de la vigne sur les coteaux du Mont-Ventoux



Terroir

Ce vignoble s'étend sur cinquante et une communes entre Vaison la Romaine au nord et Apt au sud. Le Mont Ventoux, appelé géant de Provence, est la plus haute montagne intérieure de France avec ses 1 912 mètres. Le climat froid entraîne une maturité tardive. La partie septentrionale du vignoble est abritée des vents froids du nord et du mistral par la chaîne des Dentelles de Montmirail et les contreforts du Ventoux, la partie méridionale par les Monts du Vaucluse.



Vin

- Robe : rouge rubis de belle intensité.
- Nez : senteurs de baies sauvages.
- Bouche : vin souple et fruité, structuré et élégant..



Accord mets et vin

Le Côtes du Ventoux est le vin de tous les repas. Il accompagne à merveille les charcuteries et les salades. Sa typicité du terroir le marie également avec les viandes en sauce. Son caractère fruité convient avec les grillades. C'est un vin à boire jeune pour profiter de son intensité aromatique (conservation 1 à 3 ans).

Servir à une température de 12 à 14° C.