

DOMAINE  
JULIETTE AVRIL

DOMAINE  
JULIETTE AVRIL  
Châteauneuf-du-Pape

TERRA VITIS®  
plaisir du vin terre vivante

Côtes du Ventoux  
Appellation Côtes du Ventoux Contrôlée



### Côtes du Ventoux Rouge

Sol : Argilo-calcaire.

Surface : 5 hectares.

Cépages : Grenache, Syrah, Vieux Carignan.

Vendanges : Début Octobre, début des vendanges.

Cueillette manuelle avec tri.

Vinification : Eraflage, pas de macération pelliculaire.

Vinification traditionnelle avec contrôle des températures.

Conservation : 5 - 6 années.

Rouge 2015 : Le vin est paré d'une belle robe entre rubis et grenat foncé ; bu jeune, il ne se dévoilera que progressivement, délivrant à chaque gorgée de nouvelles indications : puissance, fruits rouges, amande amère, épices de la garrigue, fraîcheur de la menthe puis notes fumées, réglissées, un peu sauvages, un peu animales... à l'évidence le Carignan finit par s'imposer et c'est tant mieux car c'est sur ces parcelles du sud Ventoux, dans le pays d'Apt, qu'il est peut-être le plus intéressant et expressif ; il faut en profiter car bon nombre de vigneron ont eu tendance à l'écartier de leur cuvées alors qu'il donnait une vraie identité aux vins de ce très beau coin de paradis. Il y a de la matière, de la structure, n'hésitez à le laisser se reposer quelques mois après l'avoir mis dans votre cave, ou alors carafe obligatoire pour le servir.

Accompagnement : A la fois vin plaisir et vin sérieux, ne cherchez pas la complexité mais une cuisine simple et efficace, préparée entre amis, quelques belles charcuteries, un magret de canard, une andouillette... température plutôt frais que chambré, 16-17°C c'est bien.



Domaine Juliette Avril  
8, Avenue Pasteur - 84230 Châteauneuf-du-Pape FRANCE  
réf. : +33 (0)4 90 83 72 69 - fax : +33 (0)4 90 83 53 08  
info@julietteavril.com - www.julietteavril.com

