



## Le Souffle du Géant, Réserve de Biosphère du Mont Ventoux, AOC Ventoux, Rosé, 2022

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, France

Les vins Le Souffle du Géant expriment cette ambivalence. Le climat et la géologie du Nord-Ouest du Mont-Ventoux facilitent la production de vins de caractère, tout en fraîcheur et en élégance, propres aux vins de ce micro-terroir.

#### L'HISTOIRE

Notre Souffle du Géant rosé AOP Ventoux est un des vins fondateurs de la Maison. Produit sur le versant Nord-Ouest du Mont-Ventoux par des vignerons passionnés par leur vignoble et leur environnement au sein de la Réserve de Biosphère protégée par l'UNESCO, ce vin est représentatif de la révolution tranquille qui a eu lieu dans le vignoble et dans les caves au cours des 25 dernières années.

À force de persuasion, d'investissements techniques dans les caves et d'efforts dans les vignes tout au long de l'année, les vins révèlent leur vrai potentiel et leur élégance naturelle. Le fruit est frais et complexe, franc et enjôleur, le palais est suave et tout en élégance. Simple dans le bon sens du terme, Le Souffle du Géant fait appel à un savoir-faire exceptionnel des vignerons et des vinificateurs.

#### SITUATION

Beaumont du Ventoux, Malaucène et Le Barroux, Vaucluse (84).

### TERROIR

1er vignoble français en zone de montagne, ce terroir est situé dans la Réserve de Biosphère du Mont-Ventoux, classée au patrimoine de l'UNESCO depuis juillet 1990. C'est un lieu privilégié : les vignerons se sont engagés à améliorer et préserver leur environnement, en mettant en place des pratiques de développement durable dans le respect des valeurs culturelles et de la protection de la nature. Les contreforts du Ventoux et la chaîne des Dentelles de Montmirail protègent le vignoble des excès du Mistral, tout en générant des courants frais qui favorisent des nuits très fraîches et de plus belles maturités.

#### A LA VIGNE

La surface des parcelles est souvent inférieure à 2 hectares. Les sols sont argilo-calcaires caillouteux. L'exposition est orientée Nord-Ouest. L'altitude des parcelles oscille entre 300 à 500 m

#### VINIFICATION

Macération partielle du jus avec la peau de 6 à 12h. Débourbage statique. Fermentation à basse température contrôlée (14-16°C) pendant 3 semaines environ.

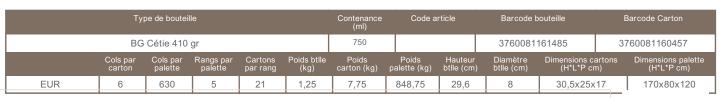
#### ELEVAGE

Élevage sur lies fines en cuve inox.













1/2

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



# Le Souffle du Géant, Réserve de Biosphère du Mont Ventoux, AOC Ventoux, Rosé, 2022

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, France

Grenache noir 85%, Syrah 15%

**SPÉCIFICATIONS** 

Teneur en alcool: 13.5 % vol.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf.

Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 22500 Superficie du vignoble: -2 ha

Rendement: 50 hL/ha

Age moyen des vignes: 25 ans

SERVICE

Servir à 12°C.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

C'est un rosé incroyable à l'attaque vive et au beau volume.

**ASPECT VISUEL** 

Ce vin à la couleur rose litchi pâle à reflets bleutés.

Il révèle au nez des notes de pivoine et de groseille puis de fruits exotiques.

On retrouve en bouche les notes de petits fruits rouges et de fruits exotiques mêlées d'agrumes, sur une finale agréable de pamplemousse.

**ACCORDS METS-VINS** 

Il accompagnera idéalement charcuterie, poisson, grillades et tous moments conviviaux.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Gilbert & Gaillard, 09/06/2020



87/100

Type de bouteille						Contenance (ml)	Code a	rticle	Barcode bouteille		1	Barcode Carton	
BG Cétie 410 gr					750			3760081160457					
	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions ca (H*L*P cn		Dimensions palette (H*L*P cm)	
EUR	6	630	5	21	1,25	7,75	848,75	29,6	8	30,5x25x	17	170x80x120	





2/2