



DOMAINE PURVITI

la Terre en vie nourrit la Vie en nous

TERRE DE CIEL

IGP MEDITERRANEE

Rouge - millésime 2019

Le vignoble s'épanouit dans un site naturel classé Réserve de biosphère par l'Unesco.

Cépage

- Grenache
- Ages des vignes 44 ans

Terroir

- Climat Méditerranéen, chaud et tempéré
- Sablo-graveleux à argilo-graveleux sur terrasses d'alluvions d'anciens calcaires provenant du Mont du Vaucluse.

Vinification et élevage

- Vinification traditionnelle en cuve ciment.
- Fermentation thermo-régulée à 25°C sur les levures indigènes ; Longue macération pilotée sur l'extraction des tannins tout en délicatesse.
- Fermentation malolactique et élevage en cuve de béton durant plusieurs mois. Le tout pour favoriser l'expression du Grenache.

Dégustation

- **Robe** grenat intense aux reflets violacés
- **Nez fruité** pur et éclatant avec des arômes de fruits rouges.
- **Bouche** les vins s'expriment sur les fruits rouges, griottes, soyeux et lumineux. Finale persistante.

Conseils de service / Accord

- **Accord** idéal avec un risotto aux grisets du Ventoux.
- Température du service entre 16 et 18° C.
- Potentiel de garde, dès à présent - 5 ans

