



# DOMAINE PURVITI

la Terre en vie nourrit la Vie en nous

## TERRE DE VENT

### AOP COTES DU RHONE VILLAGES VALREAS Rouge - millésime 2019



Situé au nord du Mont Ventoux, ce vin est porteur de la légende selon laquelle le pape au XIV<sup>ème</sup> siècle en revenant très fatigué de Lyon, aurait retrouvé la santé en buvant ce vin.

#### Cépage

- 50% Grenache – 50 %Syrah
- Ages des vignes 40 ans

#### Terroir

- Climat d'influence tempéré méditerranéen
- Complexité géologique, **galets roulés** sur le plateau s'élevant entre 400 et 430 m et éboulis de pentes sur coteaux en terrasses d'argile rouge. Les parcelles situées en bordure de garrigue bénéficient d'une très belle exposition Sud

#### Vinification et élevage

- Vendange manuelle, égrappée à 100 %
- Fermentation en cuves béton, thermorégulée à 25°C sur les levures indigènes naturellement présentes. Une à deux fois par jour, un remontage ou délestage assure une bonne extraction des tanins et de la couleur. Les cuvaisons durent jusqu'à 3 semaines avec brassage des lies
- Fermentation malolactique suivi de l'élevage en cuves inox sur 6 mois

#### Dégustation

- **Robe** rouge pourpre intense
- **Nez** complexe et fin sur le fruit rouge pour laisser place à des arômes de garrigue, de réglisse
- **Bouche** attaque franche, riche et gourmande avec des notes de fruits rouges, des saveurs de thym. Tanins soyeux apportant une très belle longueur en bouche

#### Conseils de service / Accord

- Accord idéal avec une côte de bœuf à l'anchois
- Température du service entre 16 et 18° C
- **Potential de garde** 5-7 ans

