



AOC Ventoux

REC DE LAUMANE  
2025

ROUGE  
75CL

*Réserve*  
PARTENAIRE



CÉPAGES : SYRAH, GRENACHE

SOL : ARGILO-CALCAIRE

RENDEMENT : 30-40 HL/HECTARE

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5 %

VINIFICATION : VINIFICATION TRADITIONNELLE AVEC  
REMONTAGE ET DÉLESTAGE. MACÉRATION LONGUE (3 À 4  
SEMAINES).

Belle robe intense, pourpre. Nez intense de fruits noirs écrasés, myrtille, avec des notes d'épices douces de cannelle. Bouche élégante aux fruits mûrs et aux épices avec de légères notes toastées. Finale complexe, riche et persistante, d'une grande buvabilité.

Medailles :

En attente des résultats des concours, guides et notations des revues professionnelles nationales et internationales.



MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

VIGNERON DE L'ANNÉE 2015

