

caravinsérail



in fine.

AOP VENTOUX

Des vins de terroir, friand et élégant.

IN FINE. ROUGE 2013/2014
GRENACHE 70% - SYRAH 30%

Offrant une belle robe à reflets bleutés, son nez est expressif et complexe (confiture de fruits rouges et noirs, épices et notes légèrement cacaotées). L'attaque est charnue et sur le fruit ; sa bouche d'une belle longueur développe toute la palette aromatique apparue au nez et s'achève sur une belle sensation d'onctuosité.

Servir à 16-18° ou un peu frais (14°) l'été.
À boire sur des viandes rouges et gibiers, des fromages affinés.

IN FINE. ROSÉ 2014
GRENACHE 70% - CINSAULT 20% - SYRAH 10%

Ce vin rose chair pâle à reflets vifs révèle au nez des notes de petits fruits rouges (framboise, groseille). C'est un rosé à l'attaque vive et au beau volume, où l'on retrouve en bouche les notes de petits fruits rouges présentes au nez.

D'une belle persistance aromatique, il accompagnera idéalement charcuterie, poisson, grillades et tous moments conviviaux. Servir bien frais (8°).

IN FINE. BLANC 2014
CLAIRETTE 80% - GRENACHE BLANC 20%

D'un jaune pâle aux reflets verts, son nez éveille la gourmandise avec des arômes de fruits à chair blanche et d'abricot au sirop soutenu par une belle note minérale. La bouche présente une attaque ample et savoureuse avec de jolies notes de fruits à chair blanche (pêche de vigne, abricot et poire). L'équilibre est assuré par une jolie tension et une belle longueur en bouche.

Servir à 9-10° sur des fromages (chèvres...), de l'agneau, des poissons, crustacés et fruits de mer.