

Osmose Vins

28 Rue Porte Rouge
Châteauneuf-du-Pape
84230 France
Tel : +33 4 90 83 74 03
osmosevins@free.fr

Domaine Lou Magnan

Clos Fayard

VINS AOP VENTOUX

SELECTIONNE PAR OSMOSE VINS

HISTORIQUE

Le Ventoux est la plus haute montagne provençale, culminant à 2000 m d'altitude. Sur ses flancs, les vignes profitent d'un ensoleillement exceptionnel, garant d'une bonne maturité, et de nuits fraîches, donnant des vins particulièrement aromatiques. Le Clos Fayard est une parcelle à la situation privilégiée sur laquelle poussaient des hêtres appelés Fayard en provençal.

TERROIR

Le Clos Fayard bénéficie d'une situation plein sud, parfaite pour la maturité et d'une altitude assez élevée, qui donne de la fraîcheur parfaite pour les arômes. L'ensemble permet de faire une des top cuvées de l'appellation.

SURFACE

2.5 hectares de vignes sur les flancs du Ventoux.

CEPAGES

Ce vin est composé de l'assemblage suivant : 30 % de grenache pour la puissance et le goût spécifique des vins du Rhône, 50 % de syrah pour les arômes puissants de fruits rouges et 20 % de mourvèdre et Carignan pour leurs tannins moelleux.

TECHNIQUE

La sélection de vieilles vignes est vendangée manuellement. La macération est longue (3 semaines) avec un contrôle des températures afin d'extraire les caractéristiques et la puissance de ce clos.
La mise en bouteilles est faite au domaine.

SERVICE

Température de service 18 ° à 20 °

ACCORDS

Ce vin s'apprécie avec une poêlée de champignons des bois, une échine de porc confite aux endives ou un crumble tomate chèvre.

DESCRIPTION ET CONSERVATION

Présentant une superbe couleur cerise sombre, il offre des arômes de cassis et fraises des bois. La bouche est charnue, ronde et puissante, avec des notes replissées et poivrées sur des tanins fondus et harmonieux. Le Clos Fayard est **une des plus belle cuvée de garde de l'appellation**.
A boire dès la première année, il peut se conserver environ 4 ans.

