

# Inventa | Les Grès, AOP Ventoux, Rouge

Les Grès, sur l'appellation Ventoux, représentent des sols différenciés sur le versant sud des Monts du Vaucluse. Ce terroir unique donne à ce vin une belle minéralité, de la densité, mais aussi beaucoup de finesse et d'élégance.

## **Présentation**

INVENTA, qui signifie « découverte » en latin, est une invitation à se laisser surprendre par l'exceptionnel potentiel de quelques parcelles de nos vignobles. Ce travail parcellaire méticuleux conduit depuis des années, reflète à travers ces cuvées un grand terroir.

## **Terroir**

Sols calcaires, de forte pierrosité. Ils ne stressent pas par forte chaleur, mais pour autant ne confèrent que peu de vigueur aux pieds de vigne. Le Grenache y rayonne, par des rendements très bas, sous 30hl/ha, les vins sont denses, avec une belle minéralité, sans densité excessive.

## **Vinification**

La connaissance poussée des parcelles sélectionnées permet d'effectuer une récolte à l'optimum de maturité du grenache. La fermentation alcoolique est à température contrôlée. La cuvaison est longue. L'attention est portée sur le travail du chapeau de marc afin de dévoiler la quintessence des tanins.

## **Elevage**

L'élevage est entre 18 et 24 mois, sans soutirage, en barriques de chêne français, sélectionnées avec la plus grande rigueur.

## **Cépages**

Grenache noir : 85%

Syrah : 15%

## **Spécifications**

Allergènes: Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.