



Le Secret 2023



Le Secret est une cuvée produite en très petite quantité (2000 bouteilles en 2020). Les raisins : Grenache blanc, Marsanne, Roussanne, Rolle et Clairette sont vinifiés et élevés en barriques, sur lies fines. Au total, le vin aura vécu 6 mois en barriques de chêne français.

TERROIR

Abrité du Mistral par le Mont Ventoux et les Dentelles de Montmirail, le vignoble s'épanouit dans un site naturel classé Réserve de biosphère par l'Unesco. Nourri par de sublimes espaces grandeur nature, le terroir argilo-siliceux exalte ici les fruits d'une typicité unique en Provence.

CEPAGES

20% Marsanne - 20% Roussanne - 15% Grenache Blanc
30% Rolle - 15% Clairette

Son Secret...

« Le Secret 2023 se présente drapé d'une belle robe jaune à reflets vert tendre.

Au nez de très belles notes de crème vanillée et de sirop d'érable mais aussi des senteurs de Chocolat blanc et de tabac blond.

Une bouche très sapide, salivante, acidulé fera de ce vin un partenaire de vos soirées et de vos repas délicats.

Pour finir, se prolonge en bouche de superbes notes de noisette grillée.»

Jean - Pierre Valade

Température de dégustation : 8 à 10 °C

ACCORDS CULINAIRES :

Vin Gastronomique par excellence sur des St Jacques à l'huile d'olive et zest d'orange.

92
POINTS

Millésime 2015
Jeb Dunnuck

88
POINTS

Millésime 2017
Joe Czerwinski

91
POINTS

Millésime 2022
James Suckling

* Concours AOC Ventoux*
Or Millesime 2022

