À l'ombre du géant

La Petite Série

Appellation	AOP Ventoux	Vigneron	Alexandre Roux
Millésime	2023	Récolté	sur sol argilo-calcaire
Domaine	Mas Oncle Ernest (84)	# de bouteilles	1912
Cépages	Grenache, Syrah, Marselan et Carignan	Titrage	14,5% Vol.



Les Vins du Ventoux

La Petite Série se tourne cette année vers le Ventoux, à Entrechaux, pour dénicher un vin rouge mêlant caractère et fraîcheur. C'est au pied du mont mythique qu'une grande partie des terrasses viticoles de l'AOP Ventoux se complaît avec bonheur, pour offrir des vins originaux, uniques et gourmands qui ne demandent qu'à vous séduire

Les Rouges, mariages de grenache, syrah, cinsault, mourvèdre, marselan ou carignan, à la robe de rubis intense offrent des arômes de fruits rouges et d'épices qui évoluent vers la truffe et les résineux.

Notre partenaire vigneron : Alexandre Roux

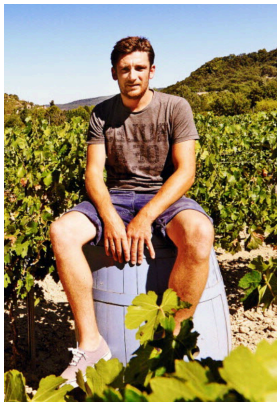


Le Mas Oncle Ernest est le fruit de quatre générations dont Alexandre est le digne héritier d'un patrimoine auquel il tient plus que tout, dans une région qu'il aime plus que tout.

Le domaine est particulièrement engagé écologiquement dans son approche : sa certification Bio, la division par deux de la taille du vignoble et le passage aux bouchons en liège naturel en témoignent.

Dégustation arômes et saveurs

Millésime 2023, élevé en cuve inox, À l'ombre du géant est un assemblage de 4 cépages : vous reconnaîtrez le grenache à ses notes de fraises écrasées et à sa texture gourmande, quand la syrah apporte son caractère épicé et frais, le marselan, cousin du grenache et du cabernet sauvignon, est travaillé en macération carbonique pour évoquer d'irrésistibles arômes de griotte et le carignan donne au vin sa légère trame tannique et son caractère séveux.



Cet heureux mariage exprime la typicité et la richesse de son terroir de safres, entre garrigue et montagne, sous l'influence rafraîchissante du géant de Provence dans ce vin gourmand et frais.

Il s'appréciera dès à présent sur un fromage de chèvre frais ou un tian de légumes !

Une bouteille unique

Les cuvées de la Petite Série ont la particularité d'avoir des étiquettes numérotées, avec une attention toute particulière portée au graphisme, ce qui fait de chaque bouteille un objet unique. Cette année, nous faisons un clin d'œil à l'altitude du Mont Ventoux. Qui sait sur quel numéro vous allez tomber ?!

Le design de l'étiquette est signé par une agence hyper créative, Sun Conseil, qui a su restituer l'originalité et la typicité du Ventoux pour cette cuvée.

La Petite Série, un label engagé



La Petite Série s'inscrit dans une démarche écologique en sélectionnant des vins produits dans le respect du terroir et de l'environnement et en limitant notre empreinte carbone.

À l'ombre du géant est certifié vin bio. Son étiquette est en papier 100% recyclé certifié FSC®, sans solvant et est imprimée en France par Inessens, labellisé « Engagé RSE** » par AFNOR.

La Petite Série*, c'est 8 amateurs-passionnés de vin, qui vous sélectionnent chaque année un vin coup de cœur tiré en édition spéciale numérotée.*

Amaury, Aurélien, Axel, Nicolas, Pascal, Romaric, Vincent, Yannick
www.facebook.com/LaPetiteSerie
www.lapetiteserie.com

