

DOMAINE
Ventajol CÔTES DU RHÔNE «5 SAULT»



95% CINSAULT - 2% SYRAH - 3% GRENACHE

Souplesse ★★★★★★
Intensité ★★★★★★
Fruité ★★★★★★
Robe ★★★★★★



2023

10°C

13.5%
vol.



La cuvée Ventajol Côte du Rhône «5 Sault» sans sulfites ajoutés s'inscrit dans une nouvelle démarche eco-responsable (d'où la certification HVE de niveau 3) du Domaine, afin de mettre en lumière des nouveaux processus de vinification plus sains et naturels.

Cultivés dans les coteaux de la commune sur un sol argilo-calcaire et des rendements d'environ 40 hl/ha. La vinification est faite en cuve béton (environ 30 jours).

Plats réalisés par le Restaurant Le Bouchon à Aiguèze



DOMAINE
Ventajol

936 Route de Saint-Paulet-de-Caisson - 30130 Pont-Saint-Esprit
Tél. 04 66 39 38 46 - sebventajol@gmail.com