



Souplesse ★★★★★
 Intensité ★★★★★
 Fruité ★★★★★
 Sucrosité ★★★★★

2023

8°C

13%
vol.



La cuvée Ventajol Côtes du Rhône rosé, issue de la gamme principale du domaine, s'inscrit dans la volonté permanente de créer des vins souples, fruités et conviviaux.

Cultivés dans les coteaux de la commune sur un sol argilo-calcaire avec de faibles rendements (40 hl/ha maximum). Obtenu par un pressurage direct et par une fermentation à basse température en cuve inox.

Plats réalisés par le Restaurant Le Bouchon à Aiguèze

