



MÉGAPHONE

APPELLATION VENTOUX CONTRÔLÉE

SITUATION GÉOGRAPHIQUE: issu d'une sélection parcelle de 6 ha dans le village de Saint-Hippolyte-le-Graveyron, lovée sur le versant sud des dentelles de Montmirail : un petit paradis.

SUPERFICIE: 6 hectares.

SOL ET SOUS-SOL: argilo-sableux et légèrement caillouteux.

CÉPAGES: grenache noir 80 %, syrah 20 %.

ÂGE DES VIGNES: 25 ans de moyenne.

VINIFICATION: vendange manuelle avec double tri à la vigne suivi d'un troisième tri au chai. Léger foulage et égrappage à 100 %, fermentation traditionnelle de 20 à 30 jours en cuve béton sous températures contrôlées. Pressurage en presseur pneumatique, fermentation malolactique systématique.

ÉLEVAGE: en foudres de 50 hectolitres.

Mise en bouteilles avec une légère filtration à 1 an.

PERSONNALITÉ: le nez est sérieux, profond, légèrement réglissé.

En bouche, on découvre les épices de ce terroir, mélangées à des senteurs de garrigue. La trame est belle, c'est tendu, élégant, debout, on sent la fraîcheur du lieu. Un vrai caractère.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION: 17 °C.

FORMATS DISPONIBLES: 75 cl, magnum.

POTENTIEL DE PRODUCTION: équivalent de 25 000 bts de 75 cl.

MÉGAPHONE

VENTOUX A.O.C

LOCATION: made from plots totalling 15 acres in the village of Saint-Hippolyte-le-Graveyron, nestling on the southern slopes of the Dentelles de Montmirail: a little paradise.

AREA: 15 acres.

SOIL AND SUBSOIL: sand and clay, and lightly stony.

GRAPE VARIETIES: 80% Grenache Noir, 20% Syrah.

VINE AGE: 25 years old on average.

VINIFICATION: grapes are hand-picked, with double sorting at the vine, then a third sort in the winery. Lightly crushed and fully destemmed, the grapes then undergo traditional fermentation for 20-30 days. Pneumatic pressing is followed by systematic malolactic fermentation.

MATURATION: in foudres (50 hl).

Bottled after light filtering at 1 year.

PERSONALITY: a serious, profound bouquet with a hint of liquorice. The palate reveals the spices of this terroir, interwoven with herby garrigue flavours. Attractive structure, taut, elegant, compelling – you sense the freshness of the place.

A true character.

SERVING TEMPERATURE: 17°C.

AVAILABLE SIZES: 75 cl, magnum.

OUTPUT POTENTIAL: equivalent of 25,000 75 cl bts.