

Domaine Childéric

Bras Dessus Bras Dessous

Ventoux



Appellation Ventoux
d'Origine Protégée

Conduite de la vigne certifiée biodynamie (DEMETER)



Cépages

- ▶ Syrah 95%
- ▶ Grenache 5%

Le domaine

Le Domaine est situé dans le Piémont Sud du Mont Ventoux dans le Comtat Venaissin. Les vignes sont au cœur de 8 Ha de bois d'essences méditerranéennes (pins, oliviers, cèdres, chênes verts...).

Seuls 2,7 Ha de rouge sont en production pour l'instant. 1,4 Ha de cépages blancs ont été plantés en 2018 : Grenache Blanc, Clairette, Roussanne et Vermentino et permettront de proposer des blancs tendus à partir de 2021.

Etienne et Isabelle Childéric recréent ce domaine depuis 2016.

Terroir

Le sol est sablo-argileux

Les vignes en production (Syrah et Grenache) ont 35 ans. Elles bénéficient d'un environnement protégé où la biodiversité est riche. Le domaine bénéficie de la fraîcheur du Ventoux avec des écarts de température bénéfiques jour/nuit.

Vinification et élevage

Vendange manuelle. 100% d'égrappage

Rendement 25 Hl/Ha

Macération douce pendant 2 semaines et demi.

Élevage pendant 12 mois en fût de chêne de 0, 1, 2 et 3 ans

Dégustation

Robe : sombre aux reflets violines.

Nez : concentré, évoquant l'âtre de cheminée, le zan, le moka, les fruits noirs confiturés et le camphre.

Bouche : Belle ampleur en bouche, les tanins sont veloutés et la finale très fraîche.

Garde : 3 à 5 ans

Alcool : 14,5 % du volume

Accord mets/vin

Se marie bien avec des plats à base d'agneau et de volaille, les soufflets au fromage et/ou champignons, les gratins à base de potimaron ou d'aubergines.