



Domaine des Enchanteurs

**RÊVE DE RUBIS**  
750 ML

**AOC VENTOUX 2016**

CEPAGES : 50% SYRAH  
50% GRENACHE NOIR

RENDEMENTS : 25 à 30 HL/HA

TERROIR : Argilo sableux avec cailloutis des grès et de silex à 200 mètres d'altitude.

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vendanges en caissettes de 15 kg, tri sélectif, égrappage total.

Vinification séparée des deux cépages.

Elevage de 14 mois environ dans des fûts de chêne Français de la tonnellerie REMOND

DEGUSTATION :

Robe : Rouge sombre très intense.

Nez : Puissant et complexe. Arômes de petits fruits noirs (myrtille, griotte) s'ouvrant sur des notes épicées (girofle et réglisse).

Bouche : Attaque ample et charnue. Vin puissant et élégant à la fois, racé.

Les tannins d'une grande finesse contribuent à une structure d'un équilibre parfait.

Nous recommandons de servir ce vin autour de 17°C.

**Domaine des Enchanteurs**

52, Chemin d'Aubignan

84330 St Hippolyte-le-Graveyron

**Bertrand Seube (Œnologue)**

06 73 99 98 26

bertrand@domainedesenchanteurs.fr