

Saint Jean du Barroux La Source Ventoux 2016 MAGNUM

Klassering	AOC Ventoux
Wijngaarden	Saint Jean (uitlopers Ventoux), 300-400 meter, (N)
Wijndomein	Saint Jean du Barroux
Wijnmaker	Philippe Gimel
Website	http://www.saintjeandubarroux.com
Oogstjaar	2016
Alcohol %	14,5%
Druiven	70% grenache noir, 25% carignan, 5% cinsault
Leeftijd	35 jaar (gemiddeld)
Rendement	30 hl/ha
Terroir	klei, puin, kalksteen
Oppervlak	-
Wijnbouw	biologisch (gecertificeerd)
Vinificatie	handmatige pluk; 100% onsteeld; 7 dagen inweking; vergisting op beton in 25 dagen; dagelijkse remontage; pigéage met voet
Lagering	± 24 maanden: beton en emaile
Botteling	niet geklaard; licht gefilterd
Gebotteld	februari 2019
Sulfiet	-
Oogstoordeel	uitstekend
Houdbaarheid	± 2026

BARROUX
GIMEL