

# Domaine Childéric

---

## A l'Envi

Ventoux Appellation d'Origine Protégée  
2020



Conduite de la vigne  
certifiée biodynamie  
(DEMETER)



---

### Cépages

- ▶ Grenache 95%
- ▶ Syrah 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, châtaigniers, oliviers, cèdres, chênes verts...).

2,7 Ha de rouge, bientôt 3 ha avec le Cinsault planté en 2020.

1,4 Ha de blanc planté en 2018 : Grenache Blanc, Clairette, Roussanne et Vermentino

Etienne et Isabelle Childéric ont créé ce domaine en 2016.

---

### Terroir

Le sol est sablo-argileux

Les vignes (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 jour/nuit importants.

---

### Vinification et élevage

Vendange manuelle. 100% d'égrappage  
Macération douce pendant 2 semaines environ.  
Élevage pendant 6 mois en cuve  
SO2 Total au 31/03/21 : 42 mg/l

---

### Dégustation

**Robe** : Rouge Cerise

**Nez** : Vin expressif. Notes de mûre et de fruits rouges

**Bouche** : Harmonieuse, gourmande et fraîche. Finale sur La cerise.

**Garde** : 3 à 5 ans

**Alcool** : 15,5% du volume

---

### Accord mets/vin

Se marie bien par exemple avec côte de boeuf grillée et épaule d'agneau, mais aussi plats « terre/mer » (joutes de lotte au lard).

Curry de légumes. Aubergines cuisinées.