

Collection C

SOVEX GRANDS CHATEAUX



IN FINE - LE SOUFFLE DU GEANT VENTOUX ROUGE



PRESENTATION

Terre de contraste, et parfois terre d'extrêmes, Le Mont Ventoux, surnommé le «Géant de Provence», est sauvage au sommet puis devient enjôleur le long de ses pentes orientales. Les vins IN FINE expriment cette ambivalence. Le climat et la géologie des terroirs du sud du Mont Ventoux facilitent la production de vins de caractère, qui se révèlent être tout en élégance. Alors que IN FINE - [in finé] - « finalement » ou « enfin » en latin, fait référence aux efforts nécessaires pour concevoir les premiers vins il y a une quinzaine d'années, les noms de cuvées plus récents, «Le Souffle du Géant» Rouge et Blanc et «Songe d'une nuit d'été» Rosé, font référence aux différents visages des pentes du Mont Ventoux ; pouvant aller de la violence d'une tempête de vent au sommet, à une envie de flânerie toute provençale quelques centaines de mètres d'altitude plus bas. Les vins In Fine sont modernes et savoureux, accessibles à tous et en toutes occasions.

VIGNOBLE

Sol : Constitués de sédiments déposés par les mers de l'ère tertiaire à la base du massif calcaire du Ventoux, les sols présentent une variété de sables, d'argiles, de galets et d'éboulis calcaires issus de la décomposition du massif / Age moyen des vignes : 35 ans

Localisation : Les vignes s'étendent en coteaux vallonnés au sud du Mont Ventoux entre cultures maraîchères et vergers. Le vignoble se présente en terrasses retenues par des murets de pierres sèches. Le Mont Ventoux et la chaîne des Dentelles de Montmirail protègent le vignoble des excès du Mistral, tout en générant des courants frais qui favorisent des nuits plus fraîches et de plus belles maturités.

Encépagement : 70 % Grenache / 30 % Syrah

VINIFICATION

Culture raisonnée. Les raisins sont éraflés et foulés puis font l'objet d'une macération à froid durant 4 à 5 jours. La cuvaison dure trois semaines. Les fermentations alcooliques et malo-lactiques se succèdent immédiatement. Les vins sont ensuite laissés «au calme» pendant au moins trois mois avant d'être «mis au clair» et assemblés. Elevage en cuves, pas de bois.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Belle robe bleuâtre. Le nez est expressif et complexe avec des arômes de confiture de fruits rouges et noirs, d'épices et de légères notes de cacao. L'attaque est charnue et fruitée, la bouche laisse une belle longueur.

AUTRE APPELLATION DISPONIBLE

Ventoux Blanc



Collection C

SOVEX GRANDS CHATEAUX



IN FINE - LE SOUFFLE DU GEANT VENTOUX ROUGE



OVERVIEW

Land of contrast, and sometimes land of extremes, the Mont Ventoux, also known as the «giant of Provence», wild at the summit, becomes charming along its oriental slopes. The in fine wines express this ambivalence. The climate and geology of the southern terroirs of the Mont Ventoux facilitate the production of wines with character, which reveal to be very elegant. While IN FINE - [in finé] - «finally» in Latin, refers to the efforts made to design the first wines some fifteen years ago, the names of more recent cuvees; «Le Souffle du Géant» Red and white and «Songe d'une nuit d'été» Rosé, refer to the different faces of the Mont Ventoux slopes; from the violence of a storm at the summit to a Provencal stroll a few hundred meters below. In Fine wines are modern and tasty, accessible to all and on all occasions.

VINEYARD

Soil : Made up of sea-sediment deposits of the Tertiary era at the foot of the limestone Ventoux massif, the soils present a variety of sand, clay, pebbles and calcareous scree coming from the massif's decomposition. Average age of the vineyard : 35 years

Location : The vines grow on hilly slopes south of Mont Ventoux between market gardening and orchards. The vineyard is presented in terraces retained by dry stone walls. The Mont Ventoux and the Dentelles de Montmirail chain protect the vineyard from the excesses of the Mistral, while generating cool currents that favour cooler nights and more beautiful maturities.

Grape varieties : 70 % Grenache / 30 % Syrah

VINIFICATION

Sustained vineyard management. The grapes are de-stemmed and crushed and subjected to a cold maceration for 4 to 5 days. The vatting lasts three weeks. The alcoholic and malo-lactic fermentations succeed each other immediately. The wines then «rest» for at least three months before being «clarified» and blended. Ageing in vats, no wood.

WINE TASTING

Beautiful bluish colour. The nose is expressive and complex with aromas of red and black fruits, spices and light cocoa notes. The attack is fleshy and fruity, the palate leaves a beautiful length. The aromas of the nose are rediscovered in the palate which presents a sweet finish.

OTHER APPELLATION AVAILABLE

White Ventoux



Collection C

SOVEX GRANDS CHATEAUX



IN FINE - LE SOUFFLE DU GEANT VENTOUX ROSE

PRESENTATION

Terre de contraste, et parfois terre d'extrêmes, Le Mont Ventoux, surnommé le «Géant de Provence», est sauvage au sommet puis devient enjôleur le long de ses pentes orientales. Les vins IN FINE expriment cette ambivalence. Le climat et la géologie des terroirs du sud du Mont Ventoux facilitent la production de vins de caractère, qui se revèlent être tout en élégance. Alors que IN FINE - [in finé] - « finalement » ou « enfin » en latin, fait référence aux efforts nécessaires pour concevoir les premiers vins il y a une quinzaine d'années, les noms de cuvées plus récents, «Le Souffle du Géant» Rouge et Blanc et «Songe d'une nuit d'été» Rosé, font référence aux différents visages des pentes du Mont Ventoux ; pouvant aller de la violence d'une tempête de vent au sommet, à une envie de flânerie toute provençale quelques centaines de mètres d'altitude plus bas. Les vins In Fine sont modernes et savoureux, accessibles à tous et en toutes occasions.

VIGNOBLE

Sol : Constitués de sédiments déposés par les mers de l'ère tertiaire à la base du massif calcaire du Ventoux, les sols présentent une variété de sables, d'argiles, de galets et d'éboulis calcaires issus de la décomposition du massif / Age moyen des vignes : 35 ans

Localisation : Les vignes s'étendent en coteaux vallonnés au sud du Mont Ventoux entre cultures maraîchères et vergers. Le vignoble se présente en terrasses retenues par des murets de pierres sèches. Le Mont Ventoux et la chaîne des Dentelles de Montmirail protègent le vignoble des excès du Mistral, tout en générant des courants frais qui favorisent des nuits plus fraîches et de plus belles maturités.

Encépagement : 85 % Grenache / 15 % Syrah

VINIFICATION

Macération pelliculaire partielle de 6 à 12h. Débourage statique. Fermentation à basse température contrôlée (14-16°C) pendant 3 semaines environ.

Élevage sur lies fines, pas de bois.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Belle couleur rose chair pâle à reflets vifs. Le nez révèle des notes de framboise et de groseille. En bouche, l'attaque est vive avec un beau volume. On y retrouve les notes de petits fruits rouges présentes au nez.

DEPUIS 1982

SOVEX GRANDS CHATEAUX

- NEGOCE EN VINS - BORDEAUX

Collection C

SOVEX GRANDS CHATEAUX



IN FINE - LE SOUFFLE DU GEANT VENTOUX ROSE

OVERVIEW

Land of contrast, and sometimes land of extremes, the Mont Ventoux, also known as the «giant of Provence», wild at the summit, becomes charming along its oriental slopes. The in fine wines express this ambivalence. The climate and geology of the southern terroirs of the Mont Ventoux facilitate the production of wines with character, which reveal to be very elegant. While IN FINE - [in finé] - «finally» in Latin, refers to the efforts made to design the first wines some fifteen years ago, the names of more recent cuvees; «Le Souffle du Géant» Red and white and «Songe d'une nuit d'été» Rosé, refer to the different faces of the Mont Ventoux slopes; from the violence of a storm at the summit to a Provencal stroll a few hundred meters below. In Fine wines are modern and tasty, accessible to all and on all occasions.

VINEYARD

Soil : Made up of sea-sediment deposits of the Tertiary era at the foot of the limestone Ventoux massif, the soils present a variety of sand, clay, pebbles and calcareous scree coming from the massif's decomposition. Average age of the vineyard : 35 years

Location : The vines grow on hilly slopes south of Mont Ventoux between market gardening and orchards. The vineyard is presented in terraces retained by dry stone walls. The Mont Ventoux and the Dentelles de Montmirail chain protect the vineyard from the excesses of the Mistral, while generating cool currents that favour cooler nights and more beautiful maturities.

Grape varieties : 85 % Grenache / 15 % Syrah

VINIFICATION

Partial maceration of the juice with the skin for 6 to 12h. Static settling. Low temperature controlled fermentation (14-16 °C) for about 3 weeks. Ageing on fine lees, no wood.

WINE TASTING

Beautiful pale flesh-pink colour with bright reflections. The nose reveals notes of raspberry and redcurrant. In the mouth, the attack is lively with a nice volume. We rediscover the notes of small red fruits present in the nose.

DEPUIS 1982

SOVEX GRANDS CHATEAUX

- NEGOCE EN VINS - BORDEAUX