



Ventoux rouge cuvée [Dona Maria 2019](#), 91% Grenache et 9% Syrah, fermentation malolactique en fûts de chêne pour la Syrah, fermentation en cuves en béton pour la Grenache, et élevage partiel de 10 mois en barriques, belle teinte grenat, bien corsé, un vin dense, avec des tanins puissants mais bien mûrs, au nez complexe où dominent les fruits cuits et la garrigue (19,50 €). 91/100



Ventoux rouge cuvée [Bramefan 2019](#), 92% Syrah et 8% Grenache, vignes de 45 ans, classique, puissant en bouche, aux tanins fermes, aux connotations de musc et petits fruits rouges mûrs (griotte, mûre), un vin d'excellente évolution (15,40 €). 90/100



Ventoux rouge [L'Affaire Terre 2020](#), charnu, de couleur intense, charpenté, aux tanins riches, aux nuances d'humus, de pruneau et de cassis, concentré (27,50 €). 90/100



Ventoux rosé cuvée des [Restanques 2022](#), 60% Cinsault, 30% Grenache et 10% Syrah, vignes de 15 ans, à la fois vivace et sec, de robe brillante rose clair, qui allie fraîcheur et charpente, tout en bouche, avec des arômes subtils, un vin particulièrement agréable, à découvrir avec des brochettes de poulet à l'orientale (10,40 €). 90/100



IGP Pays de Vaucluse blanc cuvée des [Grandes Pointes 2022](#), 100% Viognier, couleur or pâle, aux arômes de fleurs blanches et de poire, de bouche suave (15,40 €). 91/100