



**Producteur :** Les Vins de Thomas

**SAQ (CCNP) :** 14086634

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 22.35 \$

---

**Appellation :** Ventoux

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Vallée du Rhône

**Géologie du sol :** Sols en partie profonds et fertiles, très calcaire

**Encépagement :** Grenache (90%) et Syrah (10%)

---

**Vinification :** Vinification sans aucun ajout de produit œnologique. Une partie en macération carbonique encuvée à froid pour garder le fruit. Une petite partie, en pressurage direct pour la digestibilité. Une partie en macération traditionnelle courte sur les plus beaux terroirs pour garder ce caractère si particulier. Sans soufre

---

**Conservation :** Potentiel de garde de 3 à 4 ans en cave fraîche

---

---

## Revue de presse :

**François Bisson, Frank Boit Quoi ?, Feb 2024**

3e génération du vignoble, Thomas est née à quelques kilomètres de celui-ci, sous la base du mont Ventoux. Il prêche la polyculture en plantant des oliviers et des pêchers. Il fait même jouer de la musique à ses vignes! Cette cuvée saura vous rafraîchir! Mélange de macération carbonique pour la légèreté et de macération à froid en cuve de béton pour la fraîcheur, le fruit de la grenache ressort super bien! Un vin avec un taux impressionnant quasi nul de sulfites. Easy-buy!

<https://us17.campaign-archive.com/?u=fd1e3ccc3fd5b15cc8427cad1&id=3f73dbf056>

**Jean Aubry, Le Devoir, Jan 2021**

Sur le Fil 2019, Les vins de Thomas, Ventoux, Rhône, France. De resplendissants grenaches noirs, du tonus pour les porter, du souffle pour les émanciper, sur le fil, sans trop forcer la note. Tout y est. Expression nette, enjouée, parfumée, d'un naturel désarmant, là où fluidité et sapidité s'entendent, sur une bouche qui file sans encombrer. Jamais le vin de cette appellation ne m'a semblé aussi fraternel. Voilà qui a son importance par les temps qui courent, mais sans savoir... où.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/593801/billet-vins-sangiovese-et-spaghetti-a-la-viande-le-duo-imbattable>

**Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Jan 2021**

Du grenache en majorité avec une touche de syrah, le tout dans un ensemble très glouglou. Des parfums aguicheurs de prune, de cerise confite et de violette. En bouche, le fruit paraît nourri, mûr donnant une matière sapide et gouleyante à l'image d'un beaujolais de qualité. Bonne allonge en finale avec des notes finement épicées. Un régal à servir plus frais que trop chaud (autour de 14-15 °C).

<https://www.journaldemontreal.com/2021/01/09/du-bio-pour-commencer-lannee-en-beaute>