

## AOP Ventoux Gamme Tradition

Pour nos blancs, nous respectons un suivi des maturités rigoureux, par dégustation très régulières des baies, afin de définir la date optimale des vendanges et trouver ainsi le meilleur équilibre entre la fraîcheur et le fruit.

La vinification se fait par pressurage direct, dans le respect des raisins. Vinification en cuve, à basses températures. Elevage sur lies fines pour affinage de la rondeur en bouche.



Millésime : 2018

Cépages :  
80% Grenache blanc  
15% Clairette  
5% Bourboulenc.

Terroir : Le vignoble, légèrement en altitude, se déploie sur le versant nord du Mont Ventoux et les monts du Vaucluse.

Dégustation : Très jolie robe jaune pâle. La bouche est marquée par une belle tension offrant de la fraîcheur, sur des notes minérales harmonieuses, aux légers arômes citronnés.

Servir frais.

Accords mets et vin : Agréable à l'apéritif, sur poissons et fruits de mer, ou encore sur cuisine provençale.

Garde : à boire dans les 2 ans