



FUSION BLANC

AOP VENTOUX

OEIL	Or, brillante
NEZ	Nez puissant, notes de fleurs blanches, fruits croquants.
BOUCHE	Fruits murs, amandes torréfiées, belle rondeur se terminant sur quelques notes vanillées.
ACCORD	Ceviche de daurade, volaille grillée, tartare de saumon, céleri soba & safran, sushis et makis avec sa salade d'algues.

Le raisin est foulé puis pressé à froid à basse température. Chaque cépage est vinifié séparément en cuve inox. S'en suit un élevage en fut de chêne durant 6 à 8 mois.



ROUSSANNE 60%
CLAIRETTE 40%

