



Médaillé au concours Decanter 2024



# LE PRÉCIEUX

AOP VENTOUX

- OEIL** Robe limpide et brillante, aux reflets or paille.
- NEZ** Nez fruité, notes florales.
- BOUCHE** Arômes de fruits blancs croquants, poire, pomme. Long en bouche, se terminant sur une note minérale.
- ACCORD** Risotto aux langoustines, bisque de homard, asperges rôties au four et oeuf poché, lasagnes.

*Le raisin est foulé puis pressé à froid à basse température. Chaque cépage est vinifié séparément en cuve inox.*



**CLAIRETTE 50%**  
**GRENACHE 30%**  
**VIOGNIER 20%**

