



# GRAVITÉ BLANC

VENTOUX PDO

AUGEN Klar und Brillant mit goldenen Reflexen

NASE Florale und würzige Noten

MUND Aromen von reifen weißen Früchten, Gewürzen (Zimt, Vanille) und gerösteten Mandeln.

## KOMBINATION SPEISEN & WEIN

Seezungenfilet, Risotto mit Bulgur und Steinpilzen, frische Tagliatelle mit Lachs und Piment d'Espelette.

*Die Trauben werden in den kältesten Stunden des Tages von Hand geerntet. Sie werden gequetscht und kalt gepresst, bevor sie bei niedriger Temperatur abgesetzt und vinifiziert werden. Jede Rebsorte wird separat in Edelstahlbehältern vinifiziert. Anschließend reift der Wein 6 bis 8 Monate lang in Fässern.*



CLAIRETTE 60%  
VIOGNIER 40%

