



GRAVITÉ BLANC

AOP VENTOUX

- OEIL** Limpide et brillante aux reflets dorés.
- NEZ** Notes florales et épicées.
- BOUCHE** Arômes de fruits blancs bien murs, épices (cannelle, vanille), amandes grillées.
- ACCORD** Filet de sole, en accompagnement d'un foie gras-mi cuit, risotto de boulgour aux cèpes, tagliatelles fraîches au saumon et piment d'Espelette.

Le raisin est ramassé à la main aux heures fraîches. Il est foulé et pressuré à froid avant d'être débourbé et vinifié à basse température. Chaque cépage est vinifié séparément dans des cuves inox. S'en suit un élevage en barrique durant 6 à 8 mois.



CLAIRETTE 60%
VIOGNIER 40%

