



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%

