

# CLASSIQUES

## Classique Ventoux

AOC Ventoux



### *Sols :*

Vignobles développés sur des sols argileux ou sur des sols sableux dépourvus de calcaire.

### *Cépages :*

Clairette en très grande majorité, complétée par de la Roussanne et du Grenache blanc. La Clairette est un cépage typiquement méridional.

### *Vendanges & vinification :*

Récolte de nuit par machine à vendanger. Protection intégrale de la vendange par gaz inerte. Pressurage pneumatique. Débourageage à froid, fermentation alcoolique à 15°C. Blocage de la fermentation malo-lactique.

### *Dégustation :*

La Clairette exhale de douces notes de poire mûre, renforcées par des notes florales apportées par la Roussanne. L'équilibre en bouche est tendre, mais avec une jolie matière délicatement enrobée. C'est un vin sur la finesse et l'équilibre, avec beaucoup de fraîcheur tant aromatique que gustative.

### *Conseil du sommelier :*

A boire frais à 10°C. Parfait à l'apéritif, cette cuvée accompagnera aussi volontiers un poisson grillé ou un beau plateau de fruits de mer...