



Classique, AOP Ventoux, Blanc

AOP Ventoux, Vallée du Rhône, France

Ce Classique Ventoux tire sa fraîcheur du vignoble de Marrenon, situé en coteaux du Mont Ventoux, dans le Sud de la France.

TERROIR

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

A LA VIGNE

Récolte de nuit par machine à vendanger.
Protection intégrale de la vendange par gaz inerte.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique
Débourbage à froid, fermentation alcoolique à 15°C
Blocage de la fermentation malo-lactique.

CÉPAGES

Grenache blanc 60%, Roussanne 30%, Clairette 10%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13.5 % vol.
Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

SERVICE

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....

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.

Type de bouteille				Code article		Barcode bouteille			Barcode pack		Barcode Carton	
BOURGOGNE CARACTERE L+G/ECOVA				AT024922		3256811116264					3256811615620	
Contenance (ml)	Cols par pack	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
750		6	600	4	25	1.280	7.865	810	30.1		23.8*16.1*30.5	12,2*80*120

