

L É G E N D E

TERRES DE TRUFFES

BLANC

AOP VENTOUX



CEPAGES

Grenache blanc, Clairette et Viognier

TERROIR

Argilo-calcaire à galets roulés

VINIFICATION

Pour le Grenache blanc, la fermentation dure 4 semaines à 16/18°C, puis le vieillissement se déroule en barriques neuves de 228 litres pendant 5 mois.

Les deux autres cépages sont vinifiés en cuves inox, pour préserver la fraîcheur et le fruit de Viognier ainsi que la minéralité de la Clairette.

DEGUSTATION

La robe est pâle à reflets verts. Au premier nez, les arômes sont floraux avec un côté miellé (fleur d'acacia). Des arômes de fruits à chair jaune sont également présents (pêche, abricot).

En bouche, l'attaque est ronde, avec beaucoup d'ampleur, soutenue par une bonne minéralité qui fait ressortir les arômes.

Ce vin s'accordera à merveille avec des plats à base de truffes. Il accompagnera également les poissons (Lotte au safran), fromages de chèvre frais avec une note de miel d'acacia.

POTENTIEL DE GARDE

De 3 à 5 ans



TerraVentoux
les vins à partager