In Fine, Le Souffle du Géant, AOC Ventoux, Blanc, 2016

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, France

D'un jaune pâle aux reflets verts, le nez éveille la gourmandise avec des arômes de fruits à chair blanche et d'abricot au sirop soutenu par une belle note minérale. La bouche présente une attaque ample et savoureuse avec de jolies notes de fruits blancs (pêche de vigne, abricot et poire). L'équilibre est assuré par une belle tension et une bonne longueur en bouche. Servir frais (12°C).
87/100 Andreas Larsson, Meilleur Sommelier du Monde 2007

TERROIR

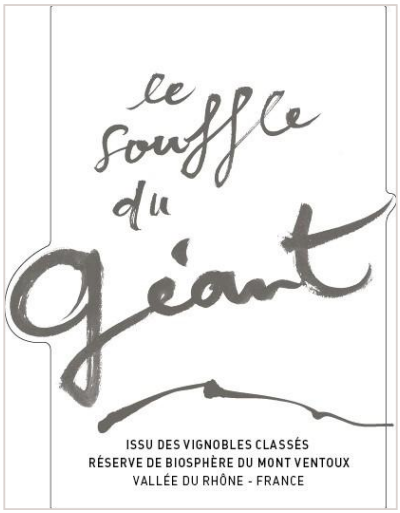
Mazan, Vaucluse. Les vignes s'étendent en coteaux vallonnés au sud du Mont Ventoux, sous la forme d'une mosaïque de parcelles ou la main de l'homme est partout présente entre cultures maraîchères variées, vignes de raisins de table et vergers. Le vignoble est souvent délimité par des terrasses retenues par des murets de pierres sèches réalisées par les anciens.Sols constitués de sédiments déposés par les mers de l'ère tertiaire à la base du massif calcaire du Ventoux, les sols présentent une variété de sables, d'argiles, de galets et d'éboulis calcaire issus de la décomposition du massif.
Exposition: Sud
Altitude: 350 m

VINIFICATION

Pressurage basse pression, débourbage serré. Stabulation à froid (+- 0 C°) sur une partie des vins. Fermentation en cuves à température contrôlée (+-14C°).

ÉLEVAGE

Elevage sur lies fines. Pas de bois.



CÉPAGES

Grenache blanc 50%, Clairette 50%

13.5 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 28 hL
Sucre résiduel: inférieur à 2 g/l

Le Souffle du Géant
1151 route de l'Isle sur Sorgue, 84250 LE THOR
Tel. 0490870203 - contact@caravinserail.com
www.caravinserail.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

DAZSEF