



Ma Belle Pomelle, AOC Ventoux, Blanc 2024

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, France

Un blanc frais et gourmand !

PRÉSENTATION

Du fruit, de la fraîcheur, de la gourmandise...

LE MILLÉSIME

L'année aura été particulièrement capricieuse d'un point de vue météorologique. Entre pression des maladies au printemps, sécheresse estivale impactant les rendements et des pluies importantes en septembre, nous avons relevé des défis majeurs. Malgré tout, la très belle qualité des vins obtenus témoigne de la discipline, de la réactivité et du savoir-faire de nos Artisans Vignerons et de nos équipes Chai.

TERROIR

Au cœur d'un site classé "Réserve de la Biosphère" par l'UNESCO, nos vignes s'épanouissent sur des sols de safres et d'argile ocreuse.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés aux heures les plus fraîches de la journée et la vendange est maintenue au froid pour préserver les arômes et la couleur. Pressurage direct puis fermentation alcoolique en cuves bétons thermorégulées.

CÉPAGES

Grenache blanc, Rolle (Vermentino), Clairette

Contient des sulfites.

SERVICE

10-12°C

DÉGUSTATION

Nez de fruits (citron vert, poire) et de fleurs blanches. La bouche est fraîche, ronde et agréable pour un ensemble harmonieux et rafraîchissant.

ACCORDS GOURMANDS

Salade d'endives aux noix, dos de cabillaud aux citrons confits, fromages de chèvre...

