Le souffle du Géant Blanc, AOP Ventoux



Ce blanc AOC Ventoux "Le Souffle du Géant" tire son nom du vent thermique emblématique qui descend des cimes du Mont Ventoux, rafraîchissant les vignes et préservant la fraîcheur si recherchée dans les vins blancs. Issu d'un micro-terroir unique au nord-ouest de la montagne, il allie caractère, élégance et une minéralité vibrante, pour un vin à la fois puissant et rafraîchissant.

Origine: Les vignes, situées dans la Réserve de Biosphère du Mont Ventoux, bénéficient d'un climat unique et de sols variés, façonnés par la géologie locale. Le vent thermique descendant des cimes apporte une fraîcheur naturelle, préservant l'équilibre et la finesse des raisins.

Encépagement: Clairette : 60%, Roussanne : 25% , Grenache blanc : 15%

Vinification: Les raisins, récoltés à pleine maturité, sont vinifiés avec soin pour préserver leur fraîcheur naturelle et leur expression minérale. Un élevage adapté permet de révéler toute la complexité et l'élégance de ce terroir d'exception.

Dégustation: Sa robe claire et brillante révèle un nez frais et élégant, marqué par des notes florales et fruitées. En bouche, il offre une belle tension minérale, une acidité vive et une finale persistante, équilibrée et rafraîchissante.

Potentiel de garde: 2-3 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Idéal avec des fruits de mer, des poissons grillés ou des plats méditerranéens, il accompagne aussi parfaitement des entrées légères ou des fromages de chèvre frais.