Le souffle du Géant Blanc, AOP Ventoux



Deze witte AOC Ventoux "Le Souffle du Géant" ontleent zijn naam aan de kenmerkende thermische wind die vanaf de toppen van de Mont Ventoux naar beneden waait, de wijngaarden verkoelt en de zo gewilde frisheid in witte wijnen behoudt. Hij is afkomstig uit een uniek microterroir in het noordwesten van de berg en combineert karakter, elegantie en een levendige mineraliteit, wat resulteert in een krachtige en verfrissende wijn.

Oorsprong: De wijngaarden, gelegen in het biosfeerreservaat van de Mont Ventoux, profiteren van een uniek klimaat en gevarieerde bodems, gevormd door de lokale geologie. De thermische wind die vanaf de toppen naar beneden waait, zorgt voor een natuurlijke frisheid, waardoor het evenwicht en de finesse van de druiven behouden blijven.

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

Vinificatie: De druiven worden bij volledige rijpheid geoogst en met zorg gevinifieerd om hun natuurlijke frisheid en minerale karakter te behouden. Een aangepaste rijping brengt de complexiteit en elegantie van dit uitzonderlijke terroir volledig tot uiting.

Degustatie: De heldere, glanzende kleur onthult een frisse, elegante neus met bloemige en fruitige tonen. In de mond biedt hij een mooie minerale spanning, een levendige zuurgraad en een aanhoudende, evenwichtige en verfrissende afdronk.

Bewaarpotentieel: 2-3 jaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij zeevruchten, gegrilde vis of mediterrane gerechten, maar ook perfect bij lichte voorgerechten of verse geitenkaas.