



MEDAILLENGEWINNER BEIM
DECANTER-WETTBEWERB 2024



LE PRÉCIEUX

VENTOUX PDO

- AUGEN** Klare, leuchtende Farbe mit strohgoldenen Reflexen
- NASE** Fruchtiges Bouquet mit blumigen Noten
- MUND** Knackige Aromen von weißen Früchten wie Birne und Apfel. Am Gaumen lang anhaltend und mit einer mineralischen Note im Abgang.

KOMBINATION SPEISEN & WEIN

Scampi-Risotto, Hummersuppe, Gebratener Spargel und pochiertes Ei, Lasagne

Die Trauben werden gequetscht und anschließend bei niedriger Temperatur kalt gepresst. Jede Rebsorte wird separat in Edelstahlbehältern vinifiziert.



CLAIRETTE 50%
GRENACHE 30%
VIOGNIER 20%

