



Producteur : Les Vins de Thomas

Couleur : Blanc

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 35.25 \$

Appellation : Ventoux

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Géologie du sol : Sols en partie profonds et fertiles, limoneux et graveleux.

Encépagement : Clairette (40%), Viognier (30%) et Roussanne (30%)

Vinification : Vinification sans aucun ajout de produit œnologique et calendrier lunaire consulté avant toute intervention, de la récolte à la mise en bouteille. Pressurage direct pour 45% du volume. Courte macération d'une semaine pour 50% du volume. Macération carbonique sur 5% du volume

Élevage : Sans soufre ajouté

Aspect gustatif : La clairette apporte la fraîcheur et le viognier apporte le fruit, la roussanne la couleur et les arômes à ce vin.

Conservation : Peut être consommé jeune, apogée 1 à 3 ans. Potentiel de garde de 5 à 7 ans en cave fraîche.
