



Pré Fantasti AOC Ventoux



Cépages: Grenache Blanc 80% et Clairette 20%

Terroir: Jeune vignes sur les communes de Caromb et St Hippolyte le Graveyron aux sol argilo-calcaire.



Vinification: Récolte de nuit. Pressurage direct. Mûts refroidies rapidement pour conserver un maximum d'arômes. Débourageage naturel au froid. Vinification en cuve à 14°C pour une fraîcheur et un fruité optimal. Elevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteilles.



Note de dégustation:

Robe jaune pâle au reflet argentés.
Nez fins aux arômes de fruit blanc et d'agrumes.
Bouche fraîche, vive aux arômes d'adrumes.



Accords: Coquillages et crustacés, apéritif, viande blanche et chèvre frais.

Gardes: 2 ans

***Un vin gouleyant et agréable, à
broire frais dans sa jeunesse.***

Domaine J&D
31 Route de Mazan
84330 CAROMB
domaine.jd@gmail.com

Julien AROCAS
0033 (0)6 64 91 42 34
Didier AROCAS
0033 (00)6 14 34 44 88

www.domainejd.com