



Opus n°9 AOC Ventoux



Cépages: Clairette 90% et Grenache Blanc 10%

Terroir: Communes de Caromb et St Hippolyte le Graveyron. Sol argilo-calcaire, caillouteux.



Vinification: Récolte de nuit. Macération péliculaire puis pressurage. Débourageage naturel au froid. Vinification en barriques à 18°C pour une rondeur et une fraîcheur optimale. Elevage en barrique sur lies durant 6 mois. Clarification en cuve avant la mise en bouteille.



Note de dégustation:
Robe jaune clair aux reflets or.
Nez aux notes élégantes de fleur blanche.
Bouche complexe et harmonieuse entre acidité et rondeur. Arômes de vanille et de coing.



Accords: Fois gras, fruits de mer, risotto aux truffes, poisson en sauce.

Gardes: 4 ans

Un jolie vin blanc de gastronomie.

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