



DEMAZET

VIGNOBLES



L'Adret Blanc 2024

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Ce vignoble d'altitude implanté sur le versant sud (L'ADRET) du mont Ventoux, surnommé le « Géant de Provence », possède un terroir unique qui produit des vins à la fois généreux et dotés d'une belle fraîcheur.

TERROIR

Sols argilo calcaire

VINIFICATION

Pressurage direct.
Maîtrise de la température de fermentation.

CÉPAGES

Clairette 80%, Grenache blanc 20%

13 % VOL.

SERVICE

Servir à 11/12°C

DÉGUSTATION

Jolie robe or pâle avec de légers reflets verts. Belle complexité aromatique aux notes d'agrumes (citron, mandarine). Attaque fraîche, où l'on retrouve des notes d'agrumes et de bonbon. Une belle tension vient parfaire cette agréable fraîcheur, soutenue par une touche de minéralité qui apporte à ce vin équilibre et harmonie.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritifs, Crustacés, Poissons grillés, Cuisine exotique et méditerranéenne.
Vin plaisir.

Type de bouteille				Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
bourgogne écova évolution feuille morte				750				3 760 300 620 670		3 760 300 621 677	
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	630	5	21	1,17	7,2	778	29,6	8,03	30 x 25 x 16,8	170 x 120 x 80

DEMAZET VIGNOBLES

457 Avenue Aristide Briand, 84310 Morières-lès-Avignon
Tel. 0490226565 - vignobles@demazet.com
www.demazet.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

