



DEMAZET

VIGNOBLES



AOP Ventoux, L'Estive Blanc, 2024

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, France

En Provence, durant la période de l'Estive, les troupeaux rejoignent les herbages d'altitude pour permettre la culture du foin en plaine. Dans cet esprit de respect de nos traditions et de nos terroirs, cette cuvée est une invitation au voyage, associant authenticité et générosité.

TERROIR

Sol argilo-calcaire.

VINIFICATION

Pressurage direct.

Maitrise de la température de fermentation.

CÉPAGES

Clairette, Grenache blanc

13 % VOL.

SERVICE

Servir à 11/12°C

DÉGUSTATION

Jolie robe or pâle avec de légers reflets verts, une belle complexité aromatique et des notes d'agrumes (citron, mandarine...). Une attaque fraîche, où l'on retrouve ces notes de fruit et de bonbon. Une belle tension et une finale avec une touche de minéralité qui donne à ce vin un bel équilibre et une belle 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				3 760 300 620 298		3 760 300 621 295	
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.

