DOMAINE
DES HAUTS TRAVERSIERS

VIN BLANC, L'ESPUOL

Vallée du Rhône, AOP Ventoux | 2019

Présentation : En 2012, Didier et Florian Morel décident de créer leur deuxième cuvée de blanc. C'est ainsi qu'ils lui ont donné le nom du quartier de l'Espuol, lieu où ils ont choisi de planter de la vigne, avec un terroir particulièrement propice à son développement.

Cépage : Roussane 60%, Viognier 20% et Grenache 20%.

Vinification : Ce blanc, pressé directement, est vinifié dans des cuves inox thermo-régulées afin de maintenir une température optimale pendant la fermentation. Il est ensuite élevé et bâtonné pendant 3 mois en barriques.

Dégustation : Un vin coloré jaune clair aux reflets dorés, où l'on retrouve de jolis arômes de pêche blanche et d'abricot. Une bouche longue et équilibrée sur des notes finement boisées.

Conservation : Servir entre 10°C et 12°C.

Accords mets & vins : Omelette aux truffes ou avec des viandes blanches en sauces.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

www.leshautstraversiers.com |Tél. : 06 50 99 70 60 | contact@hauts-traversiers.com