DOMAINE
DES HAUTS TRAVERSIERS

VIN BLANC, LA FOUDONNE

Vallée du Rhône, AOP Ventoux | 2018

Présentation : La cuvée Foudonne fait référence à l'ancienne ferme familiale ou les premières vignes on fait leur apparition il y a déjà plus de 60 ans.

Cépage : Viognier 45%, Grenache blanc 35% et Roussane 20%.

Vinification : Les 3 cépages sont pressé séparément, le Grenache blanc et la Roussane sont vinifié dans des cuves inox thermorégulées afin de maintenir une température optimale pendant la fermentation. Le Viognier est lui vinifié puis 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 moka, de pêche blanche et de poire. Une bouche voluptueuse sur des notes finement boisées.

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

Accords mets & vins : Idéal avec des viandes blanches et des poissons en sauce.

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