



## VENTOUX BLANC 2019

Sur la route entre **SUZETTE** et Le **BARROUX**, dans le quartier du Jas de court, les roussannes, les **CLAIRETTES** et les grenaches, s'**ASSEMBLENT** dans cette bouteille aux **REFLETS D'OR** pour nous régaler de leurs **FRAICHEURS** et de leurs saveurs, un petit **PLAISIR D'AGRUMES** et d'ananas.

Les **Cépages** :  
**CLAIRETTE, ROUSSANNE, et GRENACHE BLANC.**

Les **Rendements** :  
Avec les **45 HL/HA** de rendement que ce terroir nous offre, ce vignoble nous permet de faire **2000 BOUTEILLES** par an.

La **Vendange** :  
La date de récolte est déterminée par la **DÉGUSTATION** des baies. A la date **OPTIMALE** de maturité, La vendange cueillie **MANUELLEMENT**, est triée sur la parcelle, puis au chai.

La **Vinification** :  
Les grappes **ENTIÈRES** sont mises dans le **PRESSOIR**, le jus qui en découle est mis en cuve pendant **24 HEURES à BASSE TEMPÉRATURE**, pour le clarifier. Le jus est ensuite soutiré dans une cuve où se déroule la **FERMENTATION**. La température est maintenue à **17°C** tout au long du processus de fermentation.

L'**Élevage** :  
Après avoir passé l'**HIVER À LA CAVE**, le vin est filtré puis mis en bouteille.