

Héritage

Aubépine

AOC VENTOUX

TERROIR

Sol argilo-calcaire

CEPAGES

Clairette, Grenache blanc, Roussanne

VINIFICATION

Traditionnelle par pressurage

DEGUSTATION

Jaune pâle, refelts verts
Senteurs poire Williams, ananas
Bouche avec sucrosité acidulée et
gourmande
Finale fraîche



CONSEIL DE CONSERVATION

Conservation 2-3 ans en cave

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10-12 C°

ACCORDS METS ET VIN

Apéritif
Poissons en sauce ou grillés
Crustacés, fruits de mer
Saumon, viandes blanches
Fromage de chèvre