

**DOMAINE BLANC 2022**  
**AOC VENTOUX**



**30% GRENACHE BLANC / 30% CLAIRETTE**  
**30% ROUSSANNE / 10% ROLLE**

Une identité commune pour cet assemblage complexe  
Entre équilibre, finesse, tenue dans le temps et peps aromatique

**CLIMAT D'ALTITUDE**  
**AMPLITUDE THERMIQUE**

L'influence de la montagne au cœur du Parc naturel régional du Mont Ventoux  
Un microclimat unique, un environnement préservé

**MINERAL**

**CALENDRIER LUNAIRE**  
**JOUR FLEUR**

Vinification sans soufre  
Macération sur bourbes = Optimisation des précurseurs aromatiques naturels  
Elevage sur lies  
Mise en bouteille en Jour fleur

**SOL CALCAIRE**

Le point de départ de la minéralité, une aide naturelle à la fraîcheur des vins

**SALIN**

Le résultat d'une alchimie entre un sol et une vigne travaillés en agriculture biologique.  
Optimisation du transfert via un système racinaire renforcé

Récolte	Apogée	Garde
<b>2022</b>	<b>2023-2024</b>	<b>2030</b>

**Sélection** Le Figaro Vins, Tulipe Rouge, Ouest France  
**Jeb Dunnuck** 92/100 (2018)  
**The Wine Advocate** 90/100 (2018), 90/100 (2016)  
**Jancis Robinson** 16.5/20 (2016) by Richard Hemming