

**DOMAINE BLANC 2024**  
**AOC VENTOUX**



VIN BIOLOGIQUE



**25% GRENACHE BLANC / 25% CLAIRETTE**  
**25% ROUSSANNE / 25% ROLLE**

Une identité commune pour cet assemblage  
complexe

Minéralité, finesse 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 travaillée en agriculture biologique.

Optimisation du transfert via un système  
racinaire renforcé

Récolte	Apogée	Garde
<b>2024</b>	<b>2025-2026</b>	<b>2029</b>

**Jeb Dunnuck** 92/100 (2022-2021-2018) 93/100 (2023)  
**The Wine Advocate** 90/100 (2018), 90/100 (2016)  
**Jancis Robinson** 16.5/20 (2016) by Richard Hemming  
**Sélection** Le Figaro Vins, Tulipe Rouge, Ouest France