



DOMAINE BLANC 2025

AOC VENTOUX



**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

Jeb Dunnuck 93/100 (2024), 92/100 (2022-2021-2018)
93/100 (2023)

The Wine Advocate 90/100 (2024), 90/100 (2018), 90/100 (2016)

Jancis Robinson 16.5/20 (2016) by Richard Hemming
Sélection Le Figaro Vins, Tulipe Rouge, Ouest France
James Suckling 92/100 (2024)

Récolte	Apogée	Garde
2025	2026-2027	2030