



ALBESSARD - AUBERT

A.O.P. VENTOUX BLANC 2020

DYVANA



C'est en famille que les « Albessard – Aubert » se sont rendus dans la belle région du Ventoux, aiguillés sur le plan technique par Vanessa, œnologue avec une longue expérience de viticultrice.

Viticulteurs à Saint-Emilion, passionnés par les vins, Vanessa & Eddy ont créé en partenariat avec des amis producteurs locaux, leur Ventoux blanc sur mesure. Un vin reflétant son terroir, d'un excellent rapport qualité prix, compagnon idéal en toute occasion.

Nichées à une altitude de plus de 400 mètres, les vignes prennent leurs racines dans un sol caillouteux, argilo-calcaire dans des petites parcelles de coteaux pentus en terrasses. Elles bénéficient des nuits fraîches et des journées bien ensoleillées, parfaites à l'obtention de raisins mûrs et naturellement bien équilibré.

La récolte est manuelle et les raisins sont acheminés à la cave dans des cagettes de 15 kg, puis pressés directement afin de minimiser les risques d'oxydation.

La clairette est vinifiée en cuve inox thermorégulées.
La roussanne est vinifiée et élevée en fûts neuf de 500L.

CEPAGES

60% Roussanne, 40% Clairette

NOTES DE DÉGUSTATION

Sélectionné pour ses arômes qui expriment la générosité et la complexité de son terroir, ce vin dévoile un nez complexe tout en délicatesse, avec des arômes doux de fruits blancs, fruits exotiques et des notes mentholées et anisées.

La bouche révèle une matière ronde et fraîche très harmonieuse. La finale est longue et bien équilibrée, avec une touche d'amandes grillées et de brioche pâtissière.