



"Genêt Joli"

Ce vin blanc est issu de la parcelle qui surplombe la cave. Celle-ci est plantée sur ce fameux rocher appeler « Safre », sur lequel peu de végétation arrive à pousser à l'exception de la Vigne et du Genêt. Un mariage délicieux pour les yeux et les papilles !

Appellation : AOC Ventoux Blanc

Millésime : 2025

Production : 1746 bouteilles

Cépages : 50 % Grenache Blanc
50 % Roussanne



Vinification :

La parcelle grâce à sa proximité des chais fait l'objet de toutes les attentions. Les raisins ont été vendangés à la main. Le jus est extrait directement et délicatement quelques minutes après la cueillette.

2/3 environ de l'élevage se fait en fût de chêne neuf français de 400L pendant 3 mois, élevage assez bref afin de ne pas trop marquer ce vin déjà complexe.

Dégustation :

Robe légèrement dorée.

Nez expressif sur le gingembre confit, la pêche au sirop, l'immortelle.

Beau déroulement en bouche, sans consistance.

Accord mets et vins :

Ce vin pourra s'accorder merveilleusement avec des viandes blanches comme une côte de veau aux girolles ou de la volaille comme un suprême de pintade aux morilles.

Côté mer, un homard à la crème safranée viendra sublimer ce vin.