

# "Les safres de mon enfance"

Ce vin blanc est issu de la parcelle qui surplombe la cave. Celle-ci est plantée sur ce fameux rocher appelé "Safre" sur lequel nous passions (tous les enfants de la famille) des après-midis entières à faire des glissades. Ce lieu évoque pour nous un moment de partage, de détente et d'insouciance, c'est aussi l'objectif recherché à travers ce vin.

Appellation : AOC Ventoux

Millésime : 2025

Production : 3942 bouteilles

Cépages : 90 % Rolle  
5 % Grenache Blanc  
5% Roussane



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. Un débourage délicat et une fermentation sous contrôle garantiront la réussite de cette cuvée.

Dégustation :

Une robe très pâle, cristalline.  
Beaucoup d'éclat, entre yuzu, pêche blanche et basilic.  
Bouche harmonieuse, tonique et saline.

Accord mets et vins :

En Apéritif, pour accompagner un risotto safrané aux noix de Saint-Jacques,  
Carpaccio de Daurade, fruits de mer, fromages de chèvres affinés.