

La Cavée

AOC CÔTES DU VENTOUX BLANC
Grenache Blanc Clairette

Dans notre français régional, influencé par le provençal, "caver" signifie creuser, mais dans le sens de chercher des truffes... Et si l'on creuse plus profond, c'est que l'on veut faire une cave.

Voilà pourquoi ce mot nous est venu tout naturellement aux lèvres lorsque nous avons voulu baptiser notre cuvée Premium, issue d'un terroir viticole riche aussi de truffes. Truffes noires de l'hiver, blanches de l'été...

VINIFICATION :

Vendanges effectuées le matin pour avoir des températures de raisin assez froides afin d'éviter les oxydations.

- Fermentation entre 15 et 17 °C pendant 15 jours.
- Fermentation malolactique bloquée.
- Vieillessement en barriques neuves pendant 6 mois pour 30 % de l'assemblage.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Robe jaune d'or dénotant un certain gras. Nez complexe, frais et suave, avec des notes d'agrumes : pomelo-mandarine, puis exotique ananas-lytchee-papaye, fleurs blanches (acacia-chèvrefeuille) et fruits secs grillés (noisette-amande).

En bouche : on retrouve les arômes du nez avec une dominante noisette grillée, gras et fraîcheur s'équilibrant avec harmonie.

ACCORD METS-VINS :

- Préparations crémeuses : poisson de rivière, viande blanche.
- Préparations à base de truffes : pâtes fraîches, pommes de terre à la crème, volailles.
- Plats exotiques : tajine de poulet au citron confit.
- Fromage de chèvre frais ou sec.
- Dessert : ananas rôti aux épices, pamplemousse rôti au miel.

