



L'Envol

BLANC - AOP VENTOUX 2023

CÉPAGES

85% Grenache blanc, 15% Clairette

ÉLABORATION

Les raisins sont récoltés la nuit afin de préserver leur fraîcheur. Ils sont égrappés, pressés et le jus est clarifié. La fermentation a lieu dans des cuves en inox thermorégulées. Le vin est élevé pendant 4 mois dans des cuves en inox.

DÉGUSTATION

Un vin délicat aux arômes fruités et de fleurs printanières dévoilant la fraîcheur de sa création, évoque une virée dans les airs à quelques mètres des sommets où l'intensité des sensations se mêle à un bouquet de nature.

SERVICE ET ACCORDS

Servir à une température entre 8-10°C

Idéal pour des moments de papotage et de convivialité.

ALCOOL

13,5%

PRODUCTION

1800 bouteilles de 750ml

SAS JALAN WINES

585 Route de Cairanne - 84150 Violès, France
wines@jalanadventures.com | jalanadventures.com
Anna: +33 646 450 976 | Benoit: +33 613 451 094

