



TERRES DE TRUFFES

AOP VENTOUX

Une cuvée d'exception née de la rencontre entre le terroir préservé du Mont Ventoux et le diamant noir : la truffe. Élegante, raffinée et singulière, elle sublime la Clairette-Grenache Blanc dans une expression unique.



TERROIR

Vignobles de la vallée du Rhône, au pied du Mont Ventoux. Petits rendements sur terroirs argilo-calcaires et caillouteux, bénéficiant d'un climat méditerranéen d'altitude.



CÉPAGES

Clairette et Grenache Blanc. Une alliance originale qui apporte fraîcheur, complexité aromatique et belle structure.



VINIFICATION

Vendanges à parfaite maturité. Macération pré-fermentaire à froid pour extraire les arômes. Fermentation en cuves inox à température contrôlée.



ÉLEVAGE

Élevage sur lies fines en cuves inox pendant plusieurs mois pour gagner en rondeur et en finesse.



DÉGUSTATION

Robe : jaune pâle aux reflets dorés.

Nez : expressif et raffiné, notes de truffe fraîche, de fruits blancs, d'agrumes et de fleurs blanches.

Bouche : ample et équilibrée, belle minéralité, avec la truffe en filigrane. Finale longue et élégante.



ACCORDS GASTRONOMIQUES

Accords d'exception avec les mets à la truffe, poissons nobles, volaille à la crème, fromages affinés et risottos.



CÉPAGES

Clairette, Grenache Blanc



APPELLATION

AOP Ventoux



ORIGINE

Vallée du Rhône – Mont Ventoux
France



MILLÉSIME

2025



DEGRÉ D'ALCOOL

13,0 % vol.



TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 – 12 °C



POTENTIEL DE GARDE

À boire dès maintenant
et jusqu'en 2028

LE PRODUCTEUR

Terraventoux

Au cœur du Parc Naturel Régional du Mont Ventoux, la Cave Terraventoux réunit des vignerons passionnés qui cultivent leurs vignes dans le respect de la nature et du terroir, pour élaborer des cuvées authentiques et originales.

TERRAVENTOUX

VIGNERONS AU PIED DU MONT VENTOUX

