

DOMAINE  
*Ventajol* CÔTES DU RHÔNE BLANC



100% VIOGNIER



Souplesse ★★★★★★  
Intensité ★★★★★★  
Fruité ★★★★★★  
Sucrosité ★★★★★★

2024

8°C

13.5%  
vol.



La Cuvée Ventajol Côtes du Rhône en blanc, issue de la gamme principale du Domaine, s'inscrit dans la volonté permanente de créer des vins souples, fruités et conviviaux.

Ce vin à la robe dorée et lumineuse s'exprime en bouche à travers des notes de fruits jaunes (abricot, pêche) et de fleurs blanches, ce qui lui confère une surprenante mais fausse impression de sucrosité.

Cultivé dans les coteaux de la commune sur un sol argilo-calcaire et un rendement de 40hl/ha. Obtenu par pressurage direct suivi d'une vinification à basse température avec un bâtonnage deux fois par jour.

Dès l'apéritif, à une température de 8°, il s'appréciera également à table sur des poissons blancs et maigres, la volaille et les desserts.

Plats réalisés par le Restaurant Le Bouchon à Aiguèze



DOMAINE  
*Ventajol*

936 Route de Saint-Paulet-de-Caisson - 30130 Pont-Saint-Esprit

**Tél. 04 66 39 38 46** - [sebventajol@gmail.com](mailto:sebventajol@gmail.com)

[www.domaine-ventajol.com](http://www.domaine-ventajol.com)