

1
DÉCOUPER
en suivant les pointillés
(la forme générale + les ronds gris)

2
PLIER
au centre sur le trait plein

3
ACCROCHER
au col de la bouteille

LA CLAUSADE BY MAX 2020



DOMAINE DE BAYET

 50% SORELI 50% SOUVIGNIER GRIS

VIN BLANC



VIN DE FRANCE - EN CONVERSION BIO

Accord Parfait

Carpaccio de Saint-Jacques

SERVICE 10°C | ALC./VOL.12%

À DÉGUSTER AVANT 2023

ACCORD METS & VINS

VIANDES

Colombo de porc,
viandes blanches grillées,
charcuteries

FROMAGES

Chèvre frais,
plateau de fromages secs

POISSONS

Fruits de mer,
filet de sole, chipirons

VÉGÉTARIEN

Asperges blanches aux
morilles, salade
de crudités

DÉGUSTATION



Cette cuvée offre
une robe cristalline
aux reflets verts et or.



Il dévoile un nez explosif
de pêche de vigne, de
chèvrefeuille, d'ananas
rehaussé par un zeste de
citron vert et de pomme.



La bouche est pleine
et charnue, avec une
belle présence et de la
longueur.



domainelaclausade.com