

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

 80% SOUVIGNER GRIS 20% SYRAH

VIN ROSÉ



VIN DE FRANCE - EN CONVERSION BIO

Accord Parfait

Melon au jambon de Bayonne

SERVICE 10°C | ALC./VOL.12%

À DÉGUSTER AVANT 2022

ACCORD METS & VINS

VIANDES

Vianes rouges ou blanches grillées, charcuteries, brochettes

FROMAGES

Fromage de chèvre, fromage frais, mozzarella

POISSONS

Poissons grillés, seiches à la plancha

VÉGÉTARIEN

Salade de fraise, salade composée, légumes d'été grillés



DÉGUSTATION



Cette cuvée offre une robe pâle aux reflets argentés.



Il dévoile un nez délicat d'amandier en fleurs, de pêche blanche et de pamplemousse rose.



Ce vin offre des notes fruitées, entre harmonie et élégance, il joue de son équilibre et de sa finesse.



domainelaclausade.com