

La Clausade - Blanc

Millésime : 2022

Prix TTC Caveau : 8 €

Couleur : Blanc

Cépages : Sauvignier Gris

Aire d'appellation : Vin de France - VSIG

Degré d'alcool : 12,5%vol.

Sulfites : oui

Température de service : entre 8° et 10°

Potentiel de garde : 3 ans

Culture : agriculture biologique

Terroir : Argilo-sablonneux

Vendanges : Mécaniques

Vinification : Pressurage direct lent, débourbage à froid, fermentation lente avec levures exogènes, élevage en cuve inox.

Particularité :

Vin Bio issu de cépages hybrides naturellement résistants aux maladies. Aucun traitement n'a été fait sur les vignes. Ni cuivre, ni soufre.



Les mots du vigneron :

Ce blanc possède une robe or pâle avec des reflets verts .
Nez est explosif de fruits exotiques, ananas avec une petite touche mentholée. La bouche est gourmande, facile, avec un côté un peu juteux. peut faire penser à un Viognier. C'est un vin blanc léger avec de la persistance, idéal pour l'apéritif.

Mets & vins :

C'est un blanc gourmand, charmeur et facile. Il saura parfaitement accompagner un repas. Servez-le sur des gambas poêlées ou une charlotte aux fraises pour déployer son plein potentiel.