

CHATEAU DU CLAUSET Blanc

AOC Bordeaux Blanc

INFORMATION

Appellation : -

Cépage : Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sémillon & Muscadelle

Alcool : 12%

Certification : AB - Terra Vitis - HVE

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : Pressurage pneumatique avec macération pelliculaire. Fermentation alcoolique en cuves thermos-régulées pendant 10 jours à 15° C. Élevage sur lies fines.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : Carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Entre-Deux-Mers

Surface : 65 Ha

Type de sol : Argilo-calcaire

Climat : Océanique

DÉGUSTATION

Œil : De belle présentation or pâle avec des reflets verts.

Nez : Un vin blanc aromatique, avec des notes citronnées, d'ananas et de fruits blancs.

Bouche : La bouche est vive et riche. Une belle fraîcheur fruitée prolonge la finale

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8/10°

Accords mets et vins : Apéritif, fruits de mer, poissons & fromages

Garde :