

CLAUSET MER PLAGE

IGP Atlantique

INFORMATION

Appellation : -

Cépage : Cabernet
Sauvignon / Cabernet Franc /
Malbec

Alcool : 12%

Certification : Terra Vitis +
HVE

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Pressurage
pneumatique direct.
Fermentation alcoolique en
cuves thermos-régulées
pendant 10 jours à 15° C.

CONDITIONNEMENT

Format : Champ à remplir

Unité de vente : Carton de
6



TERROIR

Région Viticole : Champ à
remplir

Surface : Champ à remplir

Type de sol : Champ à
remplir

Climat : Champ à remplir

DÉGUSTATION

Œil : CLAUSET MER PLAGE
Un Vin de Pays de
l'Atlantique à la robe
saumonée, frais et fruité.

Nez : Fruits rouges frais &
agrumes

Bouche : Un habillage
original, décalé, du sable
incrusté, une vue en
transparence, des codes
couleurs simples et
gourmands comme une
envie de Rosé.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8/10°

Accords mets et vins : A
déguster de l'apéritif au
dessert autour d'une assiette
de tapas, des poissons grillés
ou d'une tarte aux fruits.

Garde : Champ à remplir