

# CLEMENTIA

## IGP VAL DE LOIRE

### INFORMATION

---

**Appellation :** IGP

**Cépage :** 65%  
CHARDONNAY 35% PINOT  
NOIR 5%CHENIN

**Alcool :** 13.5

**Certification :** AB

**Bio :** Oui

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Pressurage direct des jus, assemblage et fermentation naturelle sous contrôle de température à 18°C en cuve. Elevé sur lies fines pendant 14 mois avec bâtonnage en futs bourguignons.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** VENDEE

**Surface :** 0.5 Ha

**Type de sol :** coteaux argilo-calcaires

**Climat :** Chaud et sec

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Une robe ambrée à reflets dorés.

**Nez :** Au nez s'exhale une trame aromatique où les arômes de fruits blancs chevauchent le citron confit, l'ananas frais et la mangue. A l'aération, des notes de menthe blanche et de miel complètent cette sensation de douceur élégante.

**Bouche :** Une attaque franche s'ouvre sur une bouche complexe où la puissance côtoie la douceur.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 10°C

**Accords mets et vins :** Ce vin accompagnera à merveille une poularde aux morilles et autres belles volailles. Ou encore coquille saint jacques et poissons en sauce. Egalement idéal sur un foie gras ou un fromage à pâte persillée.

**Garde :** 5-7 ans