

Domaine Clavel, Rhône, France

Mon Histoire 2019

IGP Pays d'Oc



Informations

Couleur : blanc

Taux alcool : 13 %

Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

100 % Chardonnay



Terroir

Terroir sableux en bordure de rivière

Vignoble conduit en vignes hautes (1m20) pour obtenir de belles grappes aux petites baies, cela favorise l'intensité des arômes



Viticulture

Agriculture raisonnée (certifié Terra Vitis)



Vinification

Macération sur bourbes à froid (7-8°)

pour extraire le maximum d'arômes

Débourbage

Fermentation à basse température (14-15°)



Service

10 à 12° C



Garde

1 à 2 ans (à boire dans sa jeunesse)



Accord

Apéritif

Plats exotiques épicés (curry, safran)

Plats sucré-salé

Fruits de mer



Dégustation

Ce vin doté d'une belle robe jaune pâle dévoile un nez expressif sur des notes de fruits exotiques, de fruits à chair blanche. La bouche est souple avec une belle attaque et une jolie rondeur. La finale est se prolonge sur des arômes de fruits juste coupés amenant une belle fraîcheur.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE