

Domaine Clavel, Rhône, France

Regulus 2019

AOC Côtes du Rhône



Informations

Couleur : blanc

Taux alcool : 13 %

Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

80 % Viognier

20 % Grenache Blanc



Terroir

Parcelles autour de Saint-Gervais

Coteaux argilo-calcaires et caillouteux

Exposition sud

Climat méditerranéen (été chaud et sec, hiver doux, grande luminosité)



Viticulture

Agriculture raisonnée (certifié Terra Vitis)



Vinification

Macération pré-fermentaire à froid, (10-12°)

Fermentation à basse température (16-18°)

Filtration et réincorporation des bourbes fines



Service

10 à 12° C



Garde

1 à 3 ans (meilleur dans sa jeunesse)



Accord

Apéritif

Plats exotiques épicés (curry, safran) ou sucré-salé

Plats à base de poissons



Dégustation

Ce vin présente une jolie robe jaune pâle aux reflets dorés. Son nez, très expressif, révèle des arômes de fruits exotiques et de fruits blancs, de poire, de pêche. Le volume et la souplesse, présents en bouche, apporte une pointe de gourmandise à ce vin tout en fraîcheur, qui se prolonge sur des arômes citronnés.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE