

Clos St-Antonin, Rhône, France
Principauté d'Orange 2017
IGP Vaucluse Principauté d'Orange



Informations

Couleur : blanc

Taux alcool :

Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

40 % Chardonnay

40 % Clairette

20 % Bourboulenc



Terroir

Sol sablonneux



Viticulture

Rendement de 50 hl / ha



Vinification

Remontage et pigeage manuel

Durée de vinification : 25 jours

Elevage du Chardonnay en barriques et de la Clairette et du Bourboulenc en cuve sur lies fines



Service



Garde

2 à 5 ans



Accord

Pâtes au Gorgonzola

Préparations chaudes de crustacés

Poissons en sauce



Dégustation

Ce vin à la robe pâle brillante s'exprime sur la mandarine, le kumquat, la fleur de pommier et une minéralisé rocheuse écrasée. Les arômes évoluent ensuite vers l'ananas rôti, les fruits exotiques et la fleur d'acacia. La bouche est vive et fruitée avec une texture veloutée. C'est une excellente union entre le Chardonnay et des cépages méridionaux.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE