

Clos St-Antonin, Rhône, France
Principauté d'Orange 2022
IGP Vacluse Principauté d'Orange

**Informations**

Couleur : blanc
Taux alcool : 13 %
Conditionnement : 0,75 cl

**Cépages**

Chardonnay
Clairette

**Terroir**

Sol sablonneux

**Viticulture**

Vendanges à la main
Tri sur pieds et à la table de tri
Rendement de 50 hl / ha

**Vinification**

Remontage et pigeage manuel
Durée de vinification : 25 jours
Elevage du Chardonnay en barriques et de la Clairette en cuve sur lies fines

**Service**

10° C

**Garde**

2 à 5 ans

**Accord**

Apéritif
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