

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