Domaine la Clausade

Bain de minuit - blanc



Le domaine La Clausade se situe à Mauguio, au sud-est de l'Hérault. C'est l'histoire d'une rencontre entre deux hommes issus de monde opposés, qui aboutira à une aventure viticole incarnée par Oliviet Sebe et Guilhem Jeanjean. Partageant une philosophie commune, ils prennent la décision de ne procéder à aucun traitement chimique et favoriser la biodiversité. En 2022 ils obtiennent la certification BIO. Depuis 2023, ils prennent la décision d'adopter les méthodes biodynamiques pour prendre davantage soin des vignes du domaine.

TERROIR : VDF Biodynamie 13% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 100% souvignier gris.

VINIFICATION : Les raisins sont égrappés puis vinifiés avec pressurage direct lent et un débourbage à froid. La fermentation se déroule avec des levures indigènes à température contrôlée. Vinifié sans sulfite ajoutés.
Elevé en cuve inox pour conserver fraîcheur et précision aromatique.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 8°C et 11°C.

ACCORDS METS ET VIN : C'est un blanc pur et éclatant. Idéal avec des fruits de mer, des poissons crus. Carpaccio de légumes, fenouil aux agrumes, salade de chèvre frais.

GARDE : 3 ans

SPÉCIFICITÉS : Belle robe pâle aux reflets lumineux. Le nez révèle des arômes de poire et de pomme fraîche, accompagnée de fines notes florales. En bouche l'attaque est fraîche et équilibrée, avec une belle vivacité. La finale est nette et élégante, portée par la pureté du fruit.