Domaine la Clausade

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 Bio 12.5% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 100% souvignier gris.

VINIFICATION : Le fruit est ramassé à l'aube au moment le plus frais. Il est ensuite pressé dans un pressoir pneumatique et mis en cuve à basse température. Tout au long de son élevage, il est préservé au maximum de l'oxygène, ce qui permet de supprimer presque entièrement l'usage des sulfites.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 8°C et 10°C.

ACCORDS METS ET VIN : Blanc gourmand, charmeur et facile. Il saura parfaitement accompagner un repas. Servez-le sur des gambas poêlées ou une charlotte aux fraises pour déployer son plein potentiel.

GARDE : 1 à 2 ans

SPÉCIFICITÉS : Robe or pâle avec des reflets verts. Nez explosif de fruits exotiques, ananas avec une petite touche mentholée. La bouche est gourmande, facile, avec un côté un peu juteux. C'est un vin blanc léger, avec de la persistance, idéal pour l'apéritif.