



Château De Clavier

Cuvée Soprano

Luberon Blanc 2017

Région :	Rhône
Appellation :	Luberon
Cuvée :	Cuvée Soprano
Couleur :	Blanc
Millésime :	2017
Cépages :	Grenache blanc (30%) / Roussanne (70%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié

Blanc de gastronomie sur un registre légèrement oxydatif du fait de son élevage en fût de chêne.



ELABORATION

Culture conventionnelle.

Vendanges mécaniques.

Egrappage total, Fermentation en demi-muid, Fermentation en oeuf en béton, Bâtonnage régulier.

Elevage en demi-muid, Elevage en oeuf en béton, Assemblage, Bouchon traditionnel en liège, Elevage sur lies.

Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or jaune, intense, reflets dorés.

NEZ : Élégant, puissant, arômes de fleurs blanches, arômes de melon, arômes de miel, arômes de mirabelle, arômes d'épices, arômes de pierre à fusil, arômes de minéral, arômes de lait.

BOUCHE : Complexe, généreuse, ronde, notes de tilleul, notes de fenouil, notes de pêche, tanins fins, tanins frais, tanins gras, rond, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance. Sur un registre légèrement oxydatif du fait de son élevage en barrique.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 11° et 13°



ACCORDS METS ET VINS : Terrine de poisson, Poissons en sauce blanche, Blanquette de veau, Volailles, Fromages à Pâte persillée



DISTINCTIONS

Concours des vins des vignerons indépendants 2019 : Médaille d'argent

Concours des vins Féminalise 2019 : Médaille d'argent

ELLE à Table 2019 : Médaille d'argent

Blind tasted 2019 : 86 / 100

Powered by **Plugwine**

