



Château Cluzeau

Le Petit Cluzeau Blanc

Bergerac - Blanc 2014

Région :	Sud-Ouest
Appellation :	Bergerac
Cuvée :	Le Petit Cluzeau Blanc
Couleur :	Blanc
Millésime :	2014
Cépages :	Muscadelle (15%) / Sémillon (85%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl

Vin délicatement minéral et floral, d'un bon gras en bouche, l'acidité de la finale lui assure de la longueur.



ELABORATION

Culture biologique.
Ecocert, Agriculture biologique.
Vendanges mécaniques.
Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Macération pré fermentaire à froid.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur jaune, cristalline, reflets or vert.
NEZ : Arômes d'acacia, arômes de fleurs blanches, subtils arômes de silex.
BOUCHE : Fraîche, notes d'acacia, notes de fleurs blanches, notes d'agrumes, légèrement minérale.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 6° et 10°
GARDE : A consommer entre 2016 et 2018



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Fruits de mer, Crustacés, Poissons grillés

Powered by **Plugwine**

