

Château Cluzeau

Le Château Cluzeau Blanc Sec

Bergerac - Blanc 2014

Région :	Sud-Ouest
Appellation :	Bergerac
Cuvée :	Le Château Cluzeau Blanc sec
Couleur :	Blanc
Millésime :	2014
Cépages :	Muscadelle (15%) / Sauvignon (50%) / Sémillon (35%)
Alcool :	13 %
Contenance :	50 cl

D'un premier nez aux subtiles notes minérales, le vin dévoile à l'aération des notes d'agrumes et de fruits exotiques qui se prolongent sur une bouche ample où se mêlent des arômes de vanilles et de noisettes grillées.



ELABORATION

Culture biologique.

Ecocert, Agriculture biologique.

Vendanges mécaniques.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Bâtonnage régulier, Macération pré fermentaire à froid.

Elevage en barrique d'un vin, Elevage en barrique de deux vins, Assemblage.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or vert, cristalline.

NEZ : Subtil, arômes d'agrumes, arômes de fruits exotiques, subtils arômes de silex.

BOUCHE : Aromatique, généreuse, ample, notes de noisette, notes de vanille, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 12°

GARDE : A consommer entre 2016 et 2019



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Homard, Moules marinières, Poissons en sauce, Viandes blanches en sauce