

# Château Cluzeau

## Le Château Cluzeau Blanc Sec

Bergerac - Blanc 2014

<b>Région :</b>	Sud-Ouest
<b>Appellation :</b>	Bergerac
<b>Cuvée :</b>	Le Château Cluzeau Blanc sec
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2014
<b>Cépages :</b>	Muscadelle (15%) / Sauvignon (50%) / Sémillon (35%)
<b>Alcool :</b>	13 %
<b>Contenance :</b>	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 :** A vocation apéritive, Homard, Moules marinières, Poissons en sauce, Viandes blanches en sauce