



LE CAPRICE DE CLÉMENTINE

AOP Côtes de Provence

BLANC 2022

FRAÎCHEUR & GOURMANDISE

Frais et savoureux, Le Caprice de Clémentine est l'allié parfait des apéritifs entre amis. Sa finale corsée et sa vivacité sont associées à une rondeur onctueuse pour un blanc tout en légèreté.

Robe : Pâle aux reflets jaune mimosa

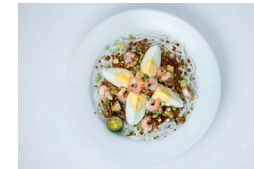
Nez : Expressif aux notes fruitées et iodées

Arômes : Notes de pêche et vivacité citronnée

Accords mets et vins : Tapas, salades méditerranéennes, cuisine asiatique, poisson cru, crustacés et desserts aux fruits rouges



Salade halloumi



Nouilles aux crevettes



Plateau de fruits de mer



Rolle (50%),
Ugni Blanc (50%)



40 ans
Sol mica-schistes



2 à 3 ans



8 à 10°C



Macération pelliculaire à
froid & pressurage direct



Travail du sol permanent, ni
dés herbants ni insecticides,



50 cl & 75 cl

