



# LE CAPRICE DE CLÉMENTINE

AOP Côtes de Provence

**BLANC 2025**

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%)



Macération pelliculaire à  
froid & pressage direct



40 ans  
Sol mica-schistes



Travail du sol permanent, ni  
dés herbants ni insecticides,



2 à 3 ans



8 à 10°C



50 cl & 75 cl