

CLOS DES PINS 2022 BLANC



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Le terroir, l'exposition et les soins apportés au Clos des Pins sec sont très proches de son aîné le Fleur des Pins. La structure est charnue et souple mais la différence tient dans une minéralité plus présente avec des notes d'écorces de citron et de pamplemousse. La finale laisse une impression fraîche et saline. Une invitation aux crustacés.

Accords mets et vins

Apéritif, fruits de mer, poissons grillés

Détails

Dégustation

Nez : Belle complexité aromatique avec de beaux arômes de Sauvignon mûrs, d'agrumes et de fleurs blanches.

Bouche : L'attaque en bouche révèle ce généreux millésime avec des notes onctueuses et souples de fruits exotiques tels que la mangue et l'ananas.

Finale : Les sols calcaires de ce terroir confèrent cependant une belle vivacité finale et évitent toute lourdeur.

Garde : 1 à 3 ans

Température de service : 6-8°C

Caractéristiques

Terroir : Sol : sable limoneux - Sous-sol : calcaire

Cépage : 50% Sémillon, 25% Sauvignon Blanc, 25% Muscadelle

Vendange : Manuelle avec 2 passages

Viticulture : Viticulture raisonnée, certification HVE niveau 3

Vinification : Refroidissement des baies Macération pelliculaire (6h) Pressurage lent (3h) 40 à 45 hl/ha Entonnage immédiat en fût de chêne dont 30 % neuves Fermentation Alcoolique d'environ 3 semaines

Elevage : Batonnage des lies bi-hebdomadaire durant 6 mois

