

Clos St-Antonin, Rhône, France
Principauté d'Orange 2023
IGP Vacluse Principauté d'Orange



Informations

Couleur : blanc
Taux alcool : 13 %
Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

50 % Chardonnay
50 % Clairette



Terroir

Sol sablonneux
Age des vignes : 20 ans



Viticulture

Vendanges à la main
Tri sur pieds et à la table de tri
Rendement de 50 hl / ha



Vinification

Remontage et pigeage manuel
Durée de vinification : 25 jours
Elevage (6 mois) du Chardonnay en barriques et de la Clairette en cuve inox



Service

10° C



Garde

2 à 5 ans



Accord

Apéritif
Pâtes au Gorgonzola
Viandes blanches
Poissons en sauce



Dégustation

Ce vin à la robe pâle brillante s'exprime sur des arômes de pêche blanche, de poire et d'écorce d'agrumes. Il révèle également des arômes de brioche. Complexe et moyennement corsé, ce blanc concentré dispose d'une élégante minéralité. La bouche est vive et fruitée avec une texture veloutée.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE