

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