

Grand Vin

AOP LA CLAPE BLANC 2025
BOURBOULENC-GRENACHE-ROUSSANNE-MARSANNE



VITICULTURE & VINIFICATION

Issu d'une viticulture biologique respectueuse du sol, ce vin bénéficie d'un apport de compost "maison" favorisant le stockage naturel du carbone. Chaque parcelle est soigneusement sélectionnée pour révéler l'harmonie parfaite entre le cépage et le terroir, tandis que les meilleurs pieds et grappes sont minutieusement choisis.

Les raisins, récoltés à l'aube pour conserver toute leur fraîcheur, sont triés avec soin avant un pressurage délicat. Le vin fermente en fûts de chêne de 2 à 3 vins, puis s'élève en amphore et en fût sur lies fines jusqu'à la fin de l'hiver, avec des bâtonnages réguliers qui enrichissent sa texture et sa complexité.

NOTE DE DÉGUSTATION

- **Robe** : Or blanc lumineux
- **Nez** : Frais et aromatique, évoquant le citron et la pêche blanche
- **Bouche** : Harmonie délicate de pêche et de citron, ponctuée de notes briochées. La finale est longue, élégante, sur des touches d'amande et de légère torréfaction.

ACCORDS METS & VINS

Idéal avec des coquilles Saint-Jacques snackées au beurre ou un plateau de fromages affinés.

SERVICE & GARDE

À savourer légèrement frais, à 10 °C. À apprécier dans les 3 ans pour profiter de toute sa fraîcheur et sa finesse.

Bouchon

Liège naturel, 54 mm.



CHÂTEAU
LE BOUÏS

