

Cuvée Arthur

AOP LA CLAPE BLANC 2025

BOURBOULENC -GRENACHE BLANC – ROUSSANNE – MARSAN



VITICULTURE

Cultivé dans le respect de l'agriculture biologique, ce vin bénéficie d'un sol enrichi au compost "maison", favorisant le stockage naturel du carbone. Les vignes, taillées en gobelet, offrent ombrage et fraîcheur aux grappes, garantissant des raisins d'une qualité exceptionnelle.

VINIFICATION

Récoltés aux premières lueurs du jour pour préserver leur fraîcheur, les raisins sont soigneusement triés avant d'être pressés. La fermentation à 13°C en cuves inox thermorégulées préserve le fruit et l'intensité aromatique. L'élevage sur lies fines en fûts de chêne pendant six mois apporte finesse et complexité à ce vin d'exception.

DÉGUSTATION

- Robe** : Or blanc lumineux
- Nez** : Un bouquet raffiné où le boisé plutôt discret, se mêle à des notes de muscade, girofle et fruits jaunes
- Bouche** : Élégante et délicate, avec une fraîcheur saline typique de la Clape. La finale longue, beurrée et subtilement toastée, révèle toute la noblesse de son élevage en barrique

ACCORDS METS & VINS

Sublime avec des poissons nobles, un risotto aux champignons ou des viandes blanches à la crème.

SERVICE & TEMPÉRATURE

À servir légèrement frais, entre 10 et 12 °C, pour révéler toute sa vivacité et son charme.

POTENTIEL DE GARDE

À apprécier dans les 3 ans pour profiter de sa fraîcheur et de son éclat aromatique.



CHÂTEAU
LE BOUÏS

