

A.O.P Languedoc

## Les Clauzes de Jo Blanc



**Cépages** Roussanne (60%), Viognier (20%), Grenache Blanc (20%)

**Récolte** Issus de vignes âgées d'une dizaine d'années, les raisins sont vendangés tôt le matin à la main et acheminés rapidement vers la cave afin de préserver leur fraîcheur et éviter l'oxydation des moûts.

**Rendement** 40 Hl / Ha

**Vinification** Après pressurage, le moût est débourbé au froid pendant 24 heures puis mis en barriques où il effectuera sa fermentation

**Elevage** En barrique de 12 mois sur lies fines, mises en suspension par batonnage

**Analyses** Degré moyen : 14% vol  
Acidité totale : 3.5 g/l

**Dégustation** Robe jaune or aux reflets jaunes et or.  
Un nez complexe et puissant, mélange de fruits à chair blanche, de vanille et de fleurs avec des notes d'agrumes et de torréfaction. L'attaque en bouche est très agréable. On retrouve des notes de fruits (abricot, pêche), des notes vanillées, ainsi qu'une légère sucrosité.  
Le vin est très bien équilibré avec beaucoup de rondeur, une belle fraîcheur acide qui amène de la longueur en bouche.

A servir frais entre 14° et 18° sur des poissons en sauce ou des fromages frais.

**Conditionnement** En carton de 6, type bourguignonne 75cl.

**Production** 15000 Cols

