

Clauzes de Jo Blanc 2021

AOP Languedoc



Encépagement : Roussanne(60%), Viognier(20%), Grenache blc(20%)

Terroir : AOP Languedoc

Climat : Méditerranéen

Sol : Argilo-calcaires caillouteux

Rendement : 40 hl/ha

Vinification : Après pressurage moût débourbé au froid durant 24 heures puis mis en barriques où il effectuera sa fermentation.

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

Elevage : 100% barrique (12 mois)

TAV : 14 % - Acidité totale : 3,5g/l

Dégustation : Robe aux reflets jaunes et or. nez complexe et puissant (fruits à chair blanche, notes d'agrumes). Attaque en bouche très agréable, notes de fruits (abricot, pêche), légère sucrosité.

Accords : Poissons, crustacés, fromages

Service : 10-12°

Garde : 3-5 ans

Bouteille : Bourguignonne 75 cl

Conditionnement : Carton de 6

Carton : 31x25.5x17.5

Palette : Europe - 600 bouteilles