

LA CAVE DE GRUISSAN LA CLAPE BLANC

APPELLATION : Coteaux du Languedoc La Clape blanc

CEPAGES : 60 % Bourboulenc.
40 % Grenache blanc

MILLESIME : 2009

VINIFICATION : Pressurage pneumatique
Débourbage physique à froid à 10°C
pendant 48H.
Tirage au clair, fermentation à 16°C.

DEGUSTATION : Couleur jaune pâle, très brillant.
Arômes de fleurs blanches intenses.
Bouche perlante, harmonieuse, souple et ample à la fois.
Ses qualités aromatiques seront appréciées à l'apéritif ou avec un plateau de fruits de mer.
Servir frais à 6-8 °C.

