



La Clape

BLANC

APPELLATION :

AOP La Clape

CEPAGES :

60 % Bourboulenc.
20 % Vermentino
20 % Grenache Blanc

DEGUSTATION :

Couleur jaune pâle, très brillant.
Arômes de fleurs blanches intenses.
Bouche 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.

VINIFICATION :

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



Fiche Technique disponible en [anglais](#), [allemand](#) et [espagnol](#)

