



# La Clape

## BLANC

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b><u>APPELLATION :</u></b>  | AOP La Clape  |
| <b><u>CEPAGES :</u></b>      | 70 % Bourboulenc.<br>30 % Vermentino  |
| <b><u>MILLESIME :</u></b>    | 2017  |
| <b><u>DEGUSTATION :</u></b>  | Couleur jaune pâle, très brillant.<br>Arômes de fleurs blanches intenses.<br>Bouche harmonieuse, souple et ample à la fois.<br>Ses qualités aromatiques seront appréciées à l'apéritif ou avec un plateau de fruits de mer.<br>Servir frais à 6-8 °C. |
| <b><u>VINIFICATION :</u></b> | Pressurage pneumatique<br>Débourbage physique à froid à 10°C pendant 48H.<br>Tirage au clair, fermentation à 16°C.  |



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

