



AOP LA CLAPE

DOMAINE COMBE DES DUCS

Blanc sec « L'Estime »



Cépages : Bourboulenc, Marsanne, Roussane.

Sol : limoneux, sableux, argileux – face à la mer.

Vinification : Pressurage après égrappage et foulage. Fermentation thermo-régulée des trois cépages séparément, sur lies fines en cuves inox.

Dégustation : Belle robe jaune pâle limpide. Nez puissant de fruits et fleurs blanches. Bouche ronde et ample. Bel équilibre, alliant puissance aromatique, fraîcheur et minéralité.

Accord mets/vin : Vin de repas et d'apéritif. Idéal avec coquillages et crustacés. Servir entre 8°C et 12°C

A boire dans les 3 ans