



AOP LA CLAPE

DOMAINE COMBE DES DUCS

Blanc sec « Sourire de vénus »



Cépages : Marsanne, Roussane, Bourboulenc

Sol : Sol sablo-argileux très rocailleux situé face à la mer Méditerranée au cœur du site classé du massif de la Clape.

Vinification : Récoltes manuelles, faible pressurage. Elevage en barriques de 9 mois.

Dégustation : Une robe limpide et brillante. Un nez puissant aux arômes de miel, de vanille, d'amandes et de fruits à chair blanches. Un arôme boisé léger bien maîtrisé dans un ensemble suave et tout en fraîcheur, avec un bel équilibre de douceur et de vivacité.

Suggestion : A servir entre 10 et 12°C qui vous accompagnera de l'apéritif jusqu'au fromage.