



# AOP LA CLAPE

## DOMAINE COMBE DES DUCS

### Blanc sec « Pierre de Mer »



**Cépages** : Bourboulenc, Marsanne, Roussane, Viognier.

**Sol** : Limoneux, sableux et argile – face à la mer.

**Vinification** : Faible pressurage – fermentation alcoolique thermo-régulée – élevage sur lies fines en cuves inox.

**Dégustation** : Belle robe jaune pâle limpide et brillante. Nez de fruits exotiques et amande fraîche – notes de violettes. Bouche vive et ample – bel équilibre, alliant puissance aromatique, fraîcheur et minéralité, très gouleyante.

**Accord mets/vin** : Vin de repas et d'apéritif. Se marie avec des plats de poissons et viandes blanches crémeuses. Servir entre 8 et 12°C.

**Garde jusqu'à 3 ans**