



Clos Signadore

Patrimonio - Blanc

Région : Provence-Corse

Appellation : Patrimonio

Cuvée :

Couleur : Blanc

Milléssime :

Cépages : Vermentino ou Rolle (100%)

Alcool : 14 %

Contenance : 75 cl

ELABORATION

Culture biologique.

Eurofeuille, Agriculture biologique.

Vendanges manuelles en caissettes.

Fermentation en demi-muid neuf, Utilisation de levures indigènes, Pressurage direct.

Elevage en demi-muid neuf, Filtration légère, Elevage sur lies.

DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or vert, profonde, reflets dorés.

NEZ : Frais, subtil, légers arômes d'acacia, intenses arômes de fleurs blanches, subtils arômes d'agrumes, légers arômes de poire, subtils arômes d'épices.

BOUCHE : Légères notes de fleurs blanches, notes d'agrumes, minérale, bonne intensité, bonne persistance.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 12°

GARDE : A consommer entre 2017 et 2025

ACCORDS METS ET VINS : Fruits de mer, crustacés, Langoustines, Poissons grillés, Volailles, Cuisine méditerranéenne

Powered by **Plugwine**

