

Clos Réal



Vin biologique et biodynamique

Les Vidaux - 83390 PIERREFEU DU VAR
04 94 48 24 01 - contact@closreal.fr
www.closreal.fr



Clos Réal Blanc 2017

AOP CÔTES DE PROVENCE
VIN BIO ET BIODYNAMIQUE



COULEUR BLANC

DEGRÉ 12,5% vol.

CENTILISATION 75 cl

CRD Oui

COMPOSANTS

Bouteille : Bourgogne lourde teintée

Bouchon : Liège naturel marquage au feu

Capsule : Complexe alu

Carton : 6 x75cl à plat

Palettisation : 366 bouteilles de 75 cl

PROVENANCE - CÉPAGE - VINIFICATION

Sols : Schistes avec veines d'argiles, silicates, micaschistes, quartz et galets de compositions très variées (grès, gneiss, quartz, ...).

Cépages : Clairette blanche âgée de plus de 100 ans, taille en gobelet.

Récolte : Manuelle, aucun apport de soufre.

Vinification : Vinification macération pré fermentaire de 48h en cuve inox puis pressurage pneumatique avec séparation jus (ou tailles), macération sur bourbes durant 6 jours, puis débouillage grossier et mise en fermentation dans des « oeufs » de 7 hl et tonneaux bourguignons chauffés blonde de 5 hl.

NOTE DÉGUSTATION - ACCORD METS & VINS

Robe : Jaune légèrement dorée, très brillante.

Nez : Révèle des notes d'agrumes, de fruits mûrs, soulignées par de la vanille et une touche d'amande grillée.

Bouche : Droite, comme ciselée dotée d'un étonnant équilibre renforcé par de jolis amers salins en finale.

Accord mets : Compagnon des associations marines, des poissons grillés et des crustacés, il va sublimer les fromages à pâte molle comme les volailles blanches. Peut être conservé.