



Clos Réal Blanc

« Les Davids »

2018

Cote de Provence AOP
Vin Bio et Biodynamique

Clos Réal



Cépages : Vermentino, Ugni b, Clairette.
Age moyen 40 ans.



Terroir : Schistes, quartz, séricite et amphibolites, piqués de galets roulés.



Vinification & Elevage : Vendange manuelle en caisses de 30kg, mise en chambre frigorifique, macération pelliculaire de 72 heures. Fermentation longue à basse température, sans sulfitage.



Localisation: Pierrefeu du Var.

En Provence Méridionale, à l'Ouest du Massif des Maures, dans la petite vallée encaissée du Réal Martin, au sein du Cru Pierrefeu.



Note de dégustation

Robe : Dorée au reflets verts, très claire et brillante.

Arome : Franc et net sur des notes d'agrumes, de zeste, d'épices et de fruits frais. Nez complexe évoluant sur des nuances herbales, chair de fruits mûrs, légèrement grillé en fond.

Saveur : Belle attaque, fraîche à vive donnant sur un ensemble équilibré, à l'astringence recherchée, droit, avec des arômes de fruits blancs et agrumes, légèrement boisé. Finale très saline, typique.



Mots Clefs : Élégant, frais et gourmand.



Le Clos Réal – Quartier les Vidoux 83390 PIERREFEU DU VAR
TEL : + 33 (0) 4 94 48 24 01 – EMAIL : CONTACT#CLOSREAL.FR
WWW.CLOSREAL.FR