



Clos Réal

# Réal Blanc

2019

Cote de Provence AOP  
Vin Bio et Biodynamique



**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 Vidaux 83390 PIERREFEU DU VAR  
TEL : + 33 (0) 4 94 48 24 01 – EMAIL : CONTACT#CLOSREAL.FR  
WWW.CLOSREAL.FR