



DOMAINE DES PENTELINES

Domaine des Pentelines AOP CÔTES-DU-RHÔNE CLARA 2019



FICHE TECHNIQUE

CÉPAGES

20% Grenache Blanc 20% Ugni Blanc 20% Marsanne
20% Roussane, 20% Clairette

Degré 13°

VINIFICATION

La vendange mécanique nous permet de récolter les raisins rapidement à la fraîcheur du matin, pour conserver tous les arômes.
Vinification en cuve inox à basse température et élevage sur lies fines pour donner du gras pendant 10 mois.

DÉGUSTATION

Robe jaune d'or pâle, reflets argentés. Nez agréable de fleurs et de fruits blancs, notes de menthol. Attaque en bouche ciselée. Evolution sur des notes de citron et une minéralité rafraîchissante en finale.

ACCORDS METS-VINS

Coquilles Saint-Jacques poêlées au beurre.
Fromages à pâte dure type Comté.

Vin rare. À boire idéalement entre 10 et 12°C.

91 points
Wine Spectator

