

RONAN BY CLINET

PRESENTATION :

Voici le second millésime de notre Bordeaux Blanc, **soigneusement sélectionné et assemblé** par l'équipe du CHATEAU CLINET (Pomerol).

Le vignoble se situe sur le point culminant de la Gironde, entre Sauternes et Saint-Emilion.

Le point de vue y est exceptionnel. La combinaison d'un terroir argilo-calcaire, l'orientation des vignes et l'altitude (145m) donne lieu à des **vins blancs prodigieux**.

Les vignes sont cultivées en **lutte raisonnée**.

La vinification et l'élevage sur lie, s'effectuent en cuve inox avec macération pelliculaire et fermentation alcoolique à basse température (entre 16 et 18°).



2013

ENCÉPAGEMENT

80% Sauvignon
20% Sémillon

DÉGUSTATION :

C'est un vin accueillant, avec une robe **or pâle** et des **reflets lumineux**.

Au nez, des senteurs fraîches, de **fleurs de sureau**, de **citron** et de **fruits à chair blanche**, sont délicatement enrobées par des arômes de **bonbons acidulés**.

Sa texture gourmande dévoile des saveurs de **poires mûres** et d'**agrumes**, agrémentées d'**épices** telles que la cardamome et le safran.

Tout comme le millésime 2012, nous avons souhaité vous offrir un **vin original**.



POUR ACCOMPAGNER :

- Vos apéritifs,
- Les plats de pâtes,
- Une salade estivale,
- Les poissons,
- Les volailles, grillées ou en sauce.

Servir Frais entre 10° et 12°

RC