



Créé le vendredi 19 octobre 2018

>



6 bouteilles 75cl - Château CLAMENS - Vin Rosé - Cuvée Julie 2017 AOP FRONTON

Fabricant : Château CLAMENS

Modele : -

Château CLAMENS - Vin Rosé - Cuvée Julie 2017 AOP FRONTON
2013: Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2014
Honneur à la jeune fille de la maison avec cette cuvée pleine de grâce,
d'élégance et de légèreté...

APPELLATION
AOP FRONTON

CEPAGES

Négrette

Syrah

Cabernet Franc

TERROIR

A la croisée des sous-sols composés des anciens lits du Tarn et de la Garonne, le domaine du Château CLAMENS bénéficie des trois types de terroir qui caractérisent le Fronton : boulbènes légères, rougets et galets du Tarn. Ce vignoble est renouvelé avec soin.

En adéquation parfaite avec la diversité de terroirs présents, les 5 cépages présents (Négrette, Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Côt/Malbec) permettent de proposer des vins aux assemblages empreints de personnalité et de complexité particulièrement attachants.

VINIFICATION

Issu de raisins récoltés à maturité, ce vin est élaboré selon les méthodes de vinification traditionnelles à froid.

TAV : 12,50 % alc.

DEGUSTATION

La robe rose pâle de cette cuvée accompagne un nez de petits fruits rouges. Sa bouche, charnue et fraîche aux arômes expressifs, se termine par une finale fruitée et acidulée.

Servir frais entre 8° et 10° C.

Conservation : à déguster jeune pour savourer pleinement ses qualités

ACCORDS GOURMANDS

Dès l'apéritif, en accompagnement de sushis, de poissons grillés, de légumes à la plancha, de brochettes variées ou d'une paëlla.

CONDITIONNEMENT

Bouteille SARA, teinte blanche - bouchon verre - carton de 6 bouteilles de 75cl

Prix : €59.40

Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le lundi 27 août 2018