



# AOP LA CLAPE

## DOMAINE COMBE DES DUCS

### Blanc sec « L'Estime »



**Cépages** : Bourboulenc, Marsanne, Roussane.

**Sol** : limoneux, sableux, argileux – face à la mer.

**Vinification** : Pressurage après égrappage et foulage. Fermentation thermo-régulée des trois cépages séparément, sur lies fines en cuves inox.

**Dégustation** : Belle robe jaune pâle limpide. Nez puissant de fruits et fleurs blanches. Bouche ronde et ample. Bel équilibre, alliant puissance aromatique, fraîcheur et minéralité.

**Accord mets/vin** : Vin de repas et d'apéritif. Idéal avec coquillages et crustacés. Servir entre 8°C et 12°C

**A boire dans les 3 ans**