

Médailles / Presse



& Fiches techniques

Vin de France "La Source" blanc 2021



Appellation : Vin de France

Sols : Sables argile

Encépagement : 100% Clairette

Âge moyen des vignes : 70 ans

Elevage : En fût de gré

Température de service : 14°

Potentiel de garde : 10-15 ans

Dégustation

Couleur : Belle couleur dorée aux reflets brillants

Nez : Arômes délicats et séduisants, parfum de fleurs blanches, note de fruits à chair blanche : pêche, poire.

Bouche : Belle structure et texture veloutée. L'attaque est franche et élégante, révélant une acidité bien équilibrée. La minéralité présente héritée de l'élevage en fut de gré, donne une belle complexité au vin et une sensation de fraîcheur et de légèreté.

Il accompagnera à merveille des plats à base de poissons et de fruits de mer. Sa fraîcheur et vivacité se marieront également avec des plats végétariens tels que salade ou légumes grillés.

JAMES SUCKLING.COM 



CHÂTEAU D'AIGUEVILLE CLAIRETTE VIN DE FRANCE LA SOURCE 2021

A light yet flavorful Clairette with subtle notes of pears, white flowers and almonds. Joyful with lots of fresh pears also coming through on the palate and towards the delicious finish. Straightforward. From organically grown grapes. Drink now.

