



CÔTES DU RHÔNE BLANC 2022 " L' ESPRIT DU CLOS " LE CLOS DES SAUMANES / BIO

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Méridional
Cépage(s) : 60% viognier, 25% grenache Blanc, 15% clairette

Note de dégustation :

Couleur jaune citron d'intensité moyenne. Le nez est très aromatique et évoque un caractère fruité (pêche, abricot) et floral (violette). La bouche est ronde, suave et souple. Le vin garde cependant un grand équilibre et la finale est harmonieuse et fruitée.



Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Vin idéal pour un apéritif déjà riche et gouteux. Parfait avec une entrée ou plat de poisson ou volaille en préparation exotique/aromatique comme par exemple une sauce lait de coco et curry vert.

Commentaires du sommelier :

Sur ce terroir unique de Châteauneuf de Gadagne, où s'étend une mer de « galets roulés », le domaine du Clos des Saumanes possède un vignoble d'un seul tenant. Dans la partie sud de leur vignoble, les sols sont nettement moins caillouteux. Ils sont plutôt de nature argileuse et marno-calcaire. Ces terroirs sont bien adaptés pour élaborer des vins blancs aromatiques et équilibrés. « Le Clos » est dominé par le viognier qui apporte ses notes fruitées et florales souvent très appréciées. Grenache et Clairette constituent le reste de l'assemblage et ajoute de la complexité ainsi qu'un caractère suave à cette belle bouteille de Gadagne blanc bio.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

