

DOMAINE LA CLAUSADE

L'Irrésistible 2022

 Biologique  Durable

31,95\$

* Prix de détail suggéré



\$	Frais de service	3,20\$
	Code produit	15334134
\$	Prix licencié	27.78\$
	Conditionnement	750x6ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
📍	Désignation réglementée	Vin de France
📍	Région	Languedoc-Roussillon
🏆	Qualité	Ne s'applique pas
🍇	Cépage(s)	Muscaris 40 %
🍇	Cépage(s)	Floréal 30 %
🍇	Cépage(s)	Soreli 30 %
%	Pourcentage d'alcool	13%
🎨	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège
🍷	À boire	Dans l'année

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Olivier Sébé a acheté, en 2017, une terre à Manguio Carnon. Venant du monde marin, qui interdit le cuivre depuis plus de trente ans, il a voulu trouver une solution pour produire des vins bios, sans l'utilisation de cuivre et de soufre. Le but : préserver les sols, accroître la biodiversité et produire des vins responsables. Les vins sont certifiés en biodynamie depuis ce millésime 2023.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez est explosif de fruits exotiques, ananas avec une note de kiwi. La bouche est gourmande, facile, avec un côté un peu juteux. C'est un vin blanc léger avec de la persistance.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Assemblage de Muscaris, Soreli et Floréal. Le fruit est ramassé à l'aube au moment où il est le plus frais dans des conditions d'hygiène les plus strictes. Il est ensuite pressé dans un pressoir pneumatique et mis en cuve à basse température. Tout au long de son élevage, il est préservé au maximum de l'oxygène, ce qui permet de supprimer presque entièrement l'usage des sulfites. Certifié bio, certification biodynamie en 2023. Zéro traitement.

HÉLÈNE DION

(450) 223-9307

Sommelière, Développement
de marché Réseau SAQ et
restauration



Or
Concours Challenge
Millésime Bio

Or
PIWI International
Wine Challenge



3 770033 855003