

CEVENNES 2023

« SOUFFLE »

Le Clau de Lise

Situation : Lise Therin-Banvillet, néo-vigneronne et médecin généraliste de son Etat, répond à l'appel du grand air en reprenant un domaine de 15 ha, d'un seul tenant, travaillé en agriculture biologique depuis plus de 20 ans, et situé à proximité de Uzès dans le Gard.

Encépagement : Chenin, Viognier, Vermentino et Roussanne

Terroir : Calcaire du Jurassique

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : A déguster sur sa jeunesse.

Observations : D'une belle couleur jaune pâle et brillante, il développe des arômes de fruits jaunes (pêche), de fleurs des champs et d'épices douces. En bouche, l'attaque est franche sur un registre de fruits jaunes et des notes safranées ; un vin de plaisir immédiat avec de la richesse, maîtrisé par un bel équilibre acidité, fraîcheur.



Accords Gourmands : A l'apéritif, Aiglefin à la méditerranéenne, Dorade à la plancha...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com