

CEVENNES

« SOUFFLE » 2024

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 16 ha avec des vignes de 45 ans pour les plus vieilles, d'un seul tenant, travaillé en agriculture biologique depuis plus de 20 ans, niché dans un paysage entre les reliefs cévenols et le Mont Bouquet à quelques encablures d'Uzès.

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.

Quelques accords : A l'apéritif, Aiglefin en ceviche kumquats et crème de fenouil, Dorade à la plancha, Beaufort, Chèvre frais...

