

CLOS SAINT-MEDIE BLANC 2023



Винодельня, расположенная в аппелясьоне Люберон, между Долиной Роны и Провансом, существует с 1901 года. Семье Жакэ принадлежит 20 га виноградников, которые обрабатываются с уважением к терруару с переходом на био в ближайшее время. Здесь производят лёгкие, ароматные белые, розовые и красные вина с небольшим объёмом сбора урожая (45 гл/га).



Производство

Сорта винограда: руссан (35%), гренаш блан (30%), клерет (25%), вионье (10%)

Терруар: глинисто-известняковая почва



Дегустация

Нежный и сложный аромат с нотами лимона, липы и белых цветов
Свежий, легкий и мягкий с ароматами свежих фруктов и акации.

Подача: 10-12°C



Винификация

Виноград собирают ночью для сохранения максимальной свежести

13% алкоголя



Сочетание с блюдами

Отлично подходит в качестве аперитива, хорошо сочетается с рыбой и овощными блюдами



Выдержка

Прямое прессование без доступа воздуха



Потенциал Хранения

2 года