



Clos Dady

Back'us
Vins de vigneron AOC



CLOS
LES REMPARTS

CLOS LES REMPARTS GRAVES BLANC



VIGNOBLE

Région : Bordelaise - Graves
Age du vignoble : 40 - 60 ans
Surface du vignoble : 0,4 hectare en Graves – Parcelle unique
Type de sol : Argilo calcaire
Cépages : Sémillon
Culture : Raisonnée
Vendanges : Manuelles

VINIFICATION

Assemblage : 100% Sémillon.
Elevage : Sur lies en barrique de chêne pendant 6 mois
Vieillessement : 12 mois en bouteille.

DÉGUSTATION

Note de dégustation : Couleur jaune paille claire avec des reflets brillants. Bel éclat aromatique où se distinguent des notes de fruits blancs et de cassis associées à des notes minérales. En bouche, le vin libère fruité et fraîcheur avec amplitude et finesse. En finale, l'ensemble est frais et savoureux.

Conseils de service : Servir à 12-13° sur des sushi, sashimi – Huitres, poissons grillés et fruits de mer – Fromages à pâtes dure âgés.