

TARENTE Blanc 2019

AOC BANDOL

Cépages : Clairette 82 %, Ugni Blanc 18 %

Sols : matrice marneuse avec des sables rouges chargés en cailloux calcaires

Rendement : 35 Hl/Ha

Vinification :

Vendanges manuelles

Pressurage direct et vinification entre 14 et 16°C Clarification précoce

Après vinification, élevage d'une partie en barrique, le solde du volume étant élevé sur lies fines puis clarification.

Dégustation :

Robe dorée claire

Nez fin avec notes fruitées : citron, poire,

Bouche : complexe, gras, ample et équilibré. Belle saveur fruitée.

Gastronomie :

Poissons grillés (alose, rougets...)

Viandes blanches en sauce

Foie gras

Saint Jacques poêlée

