



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

COMBE DES DUCS

● Pierres de mer



Robe : jaune paille

Nez : expressif, sur des notes de fleurs d'amandier, de pêches blanches et d'abricots confits

Bouche : fraîche, ronde et gourmande

Gastronomie : apéritif, fruits de mer, poissons, viandes blanches, fromages frais

Garde : 1 à 5 ans

Service : autour de 10°

Appellation

AOP la Clape

Localisation et superficie

Fleury-d'Aude (11) - 50 ha

Cépage(s)

Bourboulenc, roussanne, marsanne, viognier

Sol(s)

Viticulture

Vinification et élevage

Elevage en cuve

