

# CLOS BELLANE

## Blanc

### DOMAINE LE CLOS BELLANE

- **Certification :** BIO 
- **Appellation :** AOP Côtes du Rhône Villages Valréas
- **Terroir :** Argilo-calcaire avec galets. Guyot simple sur Viognier, échelas sur Roussane
- **Cépage :** Marsanne (65 %) - Viognier (30 %) Roussanne (5 %) - Entre 35 et 55 ans



**Vinification :** Les fermentations se font naturellement sans apport et sont tenues au froid de façon raisonnable pour travailler la composante fruit le plus longtemps possible. Les lies fines sont conservées puis réintroduites pour amener une touche de volume et de complexité supplémentaire. Un élevage de 6 mois après des fermentations est réalisé à température contrôlée 14 degrés pour donner au vin sa véritable dimension.

**Notes de Dégustation :** Couleur jaune vif avec des reflets vert intense d'une brillance extrême. Le nez rappelle notre biotope protégé, les essences sauvages, les agrumes, les fruits exotiques ainsi qu'une minéralité. A l'agitation, des notes citronnées se révèlent, la pierre et les épices dansent ensemble. En bouche, l'extraordinaire fraîcheur envahit le palais mais la richesse et le gras tapissent les muqueuses, il s'en suit une impression de plénitude. Un potentiel de garde de 7 à 8 ans.

**Accords Mets & Vins :** A consommer aussi bien sur des viandes blanches cuisinées que sur des plats exotiques saturés d'épices et de douceur. Servir autour de 16°C.

# CLOS BELLANE

White

## DOMAINE LE CLOS BELLANE

- **Certification :** BIO 
- **Terroir :** Clay-limestone with pebbles. Single Guyot on Viognier, stakes on Roussane.
- **Appellation :** AOP Côtes du Rhône Villages Valréas
- **Varietal :** Marsanne (65 %) - Viognier (30 %) Roussane (5 %) - Between 35 and 55 years old.



**Vinification :** Fermentation takes place naturally without intake and is kept reasonably cool to work the fruit component for as long as possible. The fine lees are preserved then reintroduced to bring a touch of volume and additional complexity. Aging for 6 months after fermentation is carried out at a controlled temperature of 14 degrees to give the wine its true dimension.

**Tasting Notes :** Bright yellow color with intense green reflections of an extreme shine. The nose recalls our protected biotope, wild essences, citrus fruits, exotic fruits as well as a certain mineral. When stirred, lemony notes are revealed, stone and spices dance together. In the mouth, the extraordinary freshness invades the palate but richness and fat line the mucous membranes, there follows an impression of fullness. An ageing potential of 7 to 8 years

**Food & Wine Pairing :** To consume as well on white meats cooked only on exotic dishes saturated with spices and sweetness. Serve at around 16°C.