Domaine Clos Saint-Vincent

Le Clos - blanc



Le Clos Saint-Vincent est un petit domaine situé à Nice, sur les hauteurs et bénéficie de la très confidentielle appellation Bellet. Au printemps 1993, les familles Sicardi et Sergi, acquièrent la propriété. De nos jours, Jo Sergi et ses fils Julien et Pierre, produisent des vins avec beaucoup d'éclat et de précision. En outre, les soins apportés aux terres le sont avec un rigoureux respect de l'environnement et la mise en place d'une méthode de culture bio.

TERROIR : AOP Bellet 13% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 100% rolle

VINIFICATION : Le vin est élaboré par une macération pelliculaire puis pressage, débourbage à froid. La fermentation se fait en fût. Batonnage pendant 5-6 mois sur lie fine.
Élevage en fût pendant 1 an, la mise en bouteille intervient après la fin de son élevage sans filtration.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 10 et 12°C.

ACCORDS METS ET VIN : Se mariera à merveille avec des Saint-Jacques en carpaccio, purée froide de navet, langoustines, mousseline de chou-fleur au gingembre.

GARDE : 6 à 7 ans

SPÉCIFICITÉS : En bouche, des notes d'agrumes (pamplemousse, citron), pomme, pêche, miel avec une jolie minéralité. Un vin frais, onctueux, velouté avec un bel équilibre entre tension et rondeur.