



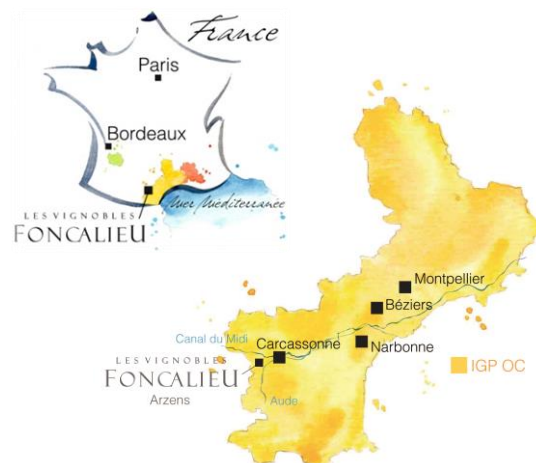
LES VIGNOBLES
FONCALIEU

CUVÉE CLAVERY

VERMENTINO / VIOGNIER

PAYS D'OC

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Le vignoble Clavery se situe au coeur du Languedoc-Roussillon. Les vins produits sont issus de parcelles sélectionnées et sont ensuite vinifiés avec tout le savoir-faire français. Le résultat : deux bi-cépages très réussis.

Clavery vineyard is situated in the heart of the Languedoc-Roussillon. The wines produced there come from carefully selected plots and are assembled and prepared with the french know-how. The result is 2 lovely blends.



CÉPAGES / VARIETIES : Vermentino, Viognier



TERROIR / SOIL : Un terroir du Languedoc parmi les plus chauds et secs de France, sur des terres arides et caillouteuses. / Grown on the hottest and driest soils of the Languedoc, on dry and pebbly lands.



ÉLEVAGE / MATURING: cuve inox. /stainless-steel vats.



NOTES DE DÉGUSTATION / TASTING NOTES: Belle couleur jaune pâle aux reflets verts. Le nez est frais et fruité aux notes de nectarine, poire, citron, eucalyptus et légèrement épicé. La bouche est croquante, aux saveurs de pêche blanche, abricot, pamplemousse et citron vert. Vous trouverez beaucoup d'élégance, de finesse aromatique et une grande longueur dans ce vin. / Nice pale yellow colour with green glints. Fresh and fruity nose with peach, pear, lemon and eucalyptus notes, lightly spiced. Crispy palate with white peach, apricot, grapefruit and green lemon flavours. You will find in this white wine lots of elegance, aromatic fineness and a great lingering.



ACCORDS METS ET VINS / FOOD AND WINE PAIRINGS: A consommer en apéritif sur tapenade, anchois ou tapas. Au repas, il fera honneur à vos poissons (lotte, sole, ...) ou aux gambas grillées. Servir frais entre 8 et 10° C. / To be drunk as an aperitif with tapenade, anchovies or tapas. At the dinner table, drink with fish (monkfish or sole) or grilled shrimps. Serve chilled between 8 and 10°



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites