



**Domaine
Le Claud**

Pierre de Boisgelin
04 67 27 63 37
Saint-Jean-de-Védas
34 430

La bulle du Claud

Blanc de blancs

VIN MOUSSEUX

BLANC

CEPAGE : Chardonnay

SOL : Argilo-calcaire.

DENSITE : 4000 Pieds / Hectare.

RENDEMENT : 30 hl/ha.

VINIFICATION : méthode traditionnelle, brut

MISE EN BOUTEILLE : Tête noire, Rognac.

CONDITIONNEMENT : Bouteilles de 75 cl, teinte champagne. Cartons de 6 bouteilles couchées à plat.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Robe : paille. Nez : noisettes, fleurs sèches, beurré, brioche, pêches de vigne. Bouche : sec et tendre.

CONSEILS DE DEGUSTATION :

Température : 10 à 12 degrés.

Accompagnement : fêtes, cocktail mariage.

Stock : 1 200



prix particulier départ cave :
7,50 € TTC la bouteille,
42,00 € TTC les 6

mise à jour : 24/04/2012