



COMBE DES DUCS

DOMAINE COMBE DES DUCS

24 bd du General de gaulle

11560 FLEURY D AUDE

Tel 04 68 33 90 04 - 06 73 39 52 09

www.combedesducs.com

combedesducs@orange.fr

SOURIRE DE VENUS

AOP LA CLAPE



TERROIR

Sol limoneux et sableux et argileux – face à la mer

CEPAGES

Bourboulenc

Marsanne

Roussane

VINIFICATION

Faible pressurage avec sélection des presses et double débouillage à froid – macération sur bourbes fermentation et élevage en fûts bourguignons neufs pendant 9 mois avec batonnages pour 80% et en cuve inox pour 20% puis assemblage.

DEGUSTATION

Belle robe jaune or limpide et brillante

Nez puissant aux arômes d'amande, pistache et fruits à chair blanche ;

Bouche ronde et ample – bel équilibre, alliant puissance arômes de fruits exotiques et de marron glacé – belle fraîcheur, douceur et vivacité.

Vin gastronomique de l'apéritif au fromage affiné.

A BOIRE DANS LES 4 ANS

Servir au alentour entre 8° et 12°