

**CLOS FLORIDÈNE**  
**Clos Floridène BLANC**  
**AC Graves**



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Clos Floridène</b>
Traubensorten:	Sauvignon Blanc, Sémillon
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 89-91

Cuvée aus 51% Sauvignon Blanc und 49% Semillon, ausgebaut in Barriques (1/4 Neu). In der Nase zeigen sich einladende Aromen von Guave, Ananas und etwas Stachelbeere, würzig umrahmt mit Noten von Grapefruit Zesten, frischem Ingwer und einem dezent rauchigen Feuerstein Touch. Am Gaumen schöne Frische zeigend, gestützt mit einer feinen Cremigkeit vom hohen Semillon Anteil.

***Empfehlung***

---

Wunderbarer Begleiter zu frischem Spargel, zu cremigen Suppen, aber auch zu Fisch und Meeresfrüchten.