Clos Floridene Blanc 2021

Jaune clair aux reflets verts. Un bouquet invitant et subtilement nuancé, marqué par des notes florales, fruitées et minérales. Touches de pierre à feu, d'ananas et de litchi.L'attaque est gourmande et rafraîchissante. Clos Floridène Blanc affirme son caractère avec un équilibre remarquable.La structure apporte de la fraîcheur et soutient l'expression aromatique. Finale sur des notes fruitées et salines.

Producteur	Denis & Florence Dubourdieu
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Graves
Millésime	2021
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Sémillon, Sauvignon Blanc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	3000581



Vinification

L'élevage s'effectue pendant 9 mois en fûts de bois.

Terroir

Clos Floridène s'étend aujourd'hui sur 40 hectares dans l'appellation Graves ; la majorité se situe sur le plateau calcaire de Pujols-sur-Ciron, près de Barsac. Quelques parcelles se trouvent sur les terrasses graveleuses d'Illats.

Histoire

Le nom provient de la combinaison des prénoms des fondateurs – Denis et Florence Dubourdieu.