Clos Floridene Blanc 2021

Giallo chiaro con riflessi verdi. Bouquet invitante e finemente sfumato, con note floreali, fruttate e minerali. Sentori di pietra focaia, ananas e litchi.L'attacco è succoso e rinfrescante. Clos Floridène Blanc mostra carattere ed è splendidamente equilibrato.La struttura conferisce freschezza e sostiene l'espressione aromatica. Finale con note fruttate e saline.

Produttore	Denis & Florence Dubourdieu
Categoria	Vino bianco
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	Graves
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Sémillon, Sauvignon Blanc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	3000581



Vinificazione

L'affinamento avviene per 9 mesi in legno.

Terroir

Clos Floridène oggi si estende su 40 ettari nella denominazione Graves; la maggior parte dei vigneti si trova sull'altopiano calcareo di Pujols-sur-Ciron, vicino a Barsac. Alcune parcelle si trovano sulle terrazze ghiaiose di Illats.

Storia

Il nome deriva dalla combinazione dei nomi dei fondatori – Denis e Florence Dubourdieu.