

# Le Caprice de Clémentine Blanc

**Millésime** : 2019

**Région et Appellation** : Provence - AOC Côtes de Provence blanc

**Cépages** : 80% Rolle et 20% Ugni Blanc

**Vinification** : Récolte manuelle, les raisins sont vinifiés en cuve inox, à basse température.

**Elevage** : En cuve inox durant 8 mois.

**Accords mets et vins** : Idéal compagnon d'apéritif en bord de mer, on peut l'imaginer avec une tapenade d'olives noires, anchoïade et chips de chorizo. Sur un plateau d'huitres, oursins et crevettes il apportera sa salinité tandis que sur un plat de fettuccine alle vongole, sa fraîcheur et ses notes épiciées se marieront à merveille.

**Notation** : -

