



CLOS SAINTE MAGDELEINE



Cassis Blanc Tradition Gamme Domaine

Appellation : AOC CASSIS

Cépages : Marsanne (45%), Ugni blanc (25%), Clairette (20%), Bourboulenc (10%).

Terroir : Terroir argilo-calcaire et rocailleux à Cassis, sur les pentes du Cap Canaille, en bord de mer. Situé dans le Parc National des Calanques.

Vinification : Vendange manuelle, tri des raisins à la réception. Vinification 100% naturelle en cuve inox thermorégulée avec élevage sur lies fines pendant 7 mois.

Caractère : Cuvée iconique du domaine.

Notes de fleurs blanches et pêches de vignes. La bouche est ample, fraîche et épurée. Vin sec à la salinité vibrante et la minéralité ciselée.

Moment de consommation : Vin de plaisir, idéal pour accompagner des poissons de Méditerranée.

Accords : Sardines grillées et pesto de roquette, loup sauvage de Méditerranée, tarte aux tomates confites, coquillages.

Température de service : 12° C

Garde : 5 ans

Production annuelle : 50 000 bouteilles

« Sa minéralité ciselée et ses fins amers apportent relief et profondeur, lui permettant d'accompagner avec justesse les poissons de Méditerranée et de gagner en complexité dans le temps »
