



DOMAINE
LE LOUP BLEU
PUYLOUBIER

CLAIR DE LUNE BLANC 2025

IGP Méditerranée



CÉPAGES

Sauvignon 100%.

TYPE DE VINIFICATION

Pressurage direct.

ELEVAGE

Sur lies fines en cuve inox.

DÉGUSTATION

Robe brillante aux légers reflets verts.

Au nez, les fruits blancs dominant, avec des arômes de pêche et de poire notamment. Des touches herbacées et une pointe d'agrumes se révèlent à l'aération.

La bouche est tout à la fois suave et fraîche, juteuse, sur les fruits à chair blanche avec un soupçon d'exotisme (ananas, fruits de la passion).

La finale s'étire, gourmande et légèrement saline.

A BOIRE

Un vin fruité et vif à boire sur 3 ans.

ACCORDS METS ET VIN

Dès l'apéritif ou avec un carpaccio de Saint Jacques, tartare de saumon, sushis, risotto aux fruits de mer ou avec des fromages de chèvre.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

12°.

