

## Graves 2019 blanc Chateau Clos Floridene

### DOMEIN

Clos Floridène heeft een grootte van 40 ha in de appellation Graves en ligt voornamelijk op het kalkstenen plateau van Pujols sur Ciron, in de buurt van Barsac, maar het heeft ook enkele percelen op de steenachtige terrassen van Illats. De naam doet denken aan de voornamen van de oprichters: Denis en Florence Dubourdieu. Toen het begon, in 1982, was Clos Floridène een klein begrensde stuk bestaande uit 2 hectare oude witte wijnstokken van Sémillon en Muscadelle, een huis voor de wijnboer, een oude kelder en 2 hectare wilde grond beplant met Cabernet Sauvignon zodra ze werden verworven. Geleidelijk aan werd door opeenvolgende aankopen van aangrenzende percelen het huidige wijngaard areaal opgebouwd. In 1991 groeide Clos Floridène aanzienlijk met de toevoeging van Château Montalivet, een grootte van 13 hectare, in wezen grenzend aan Floridène. De wijnen van Clos Floridène werden voor het eerst gemaakt in de kelders van Château Reynon. In 2004 begon de eerste fase van de bouw van de wijnmakerij Floridène. Deze nieuwe faciliteiten maakten het mogelijk om de rode Clos Floridène uit het jaar 2005 te vinificeren. In 2016 begon de tweede fase van het werk met als doel het creëren van faciliteiten voor de vinificatie en opvoeding van witte wijnen (tot dan toe gevinificeerd op Château Reynon). Inmiddels is Clos Floridène een zeer erkende en grote naam in de wijnwereld!

### KLEUR, GEUR EN SMAAK

Bleekgeel van kleur met een licht groene schakering. Verfijnde en subtiële neus met florale aroma's, geweersteen en licht tropisch fruit. Vriendelijke en verfrissende smaak in de mond. Rassig en zeer gebalanceerd. Zeer nette en lekker zilte finale. decanteren aanbevolen.

### DRUIVENRAS

45% Sauvignon blanc, 55% Semillon.

### GASTRONOMIE

Gamba's. Zeewolf met rissotto. Coquilles.



**BEWAARTERMIJN** 2024 - 2028

**LAND** Frankrijk

**APPELATIE** -

**OOGSTJAAR** 2019

**BIOLOGISCH** -

**INHOUD** 0.75 L

**STREEK** Bordeaux

**DOMEIN** Chateau Clos Floridène

**ALCOHOL** 12,5%

**SMAAKPROFIEL** Complex & Elegant