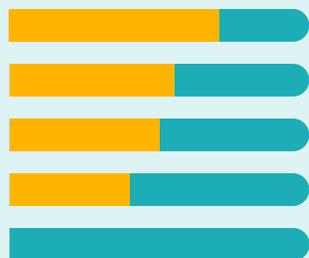


## Terroir de Clessé

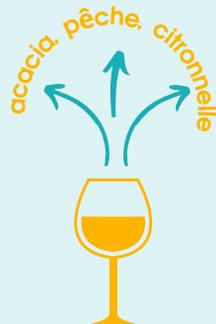
Viré-Clessé

Domaine des Gandines

### LE PROFIL DU VIN



Intensité  
Fruité  
Fraicheur  
Rondeur  
Sucrosité



### Localisation



Viré-Clessé  
71260 Clessé

### Cépages



### Mémo



**L'accord parfait**  
Fruits de mer, cassolette de lotte et St-Jacques  
**Conseil de service**  
Entre 8 et 10°



**Potentiel de garde**  
4 à 6 ans



### LE DOMAINE



**Surface du domaine**  
15 hectares



**Labels & Certification**  
Agriculture biologique  
Demeter



**Le petit +**  
Depuis 2012 en biodynamie

### L'AVIS DE L'ÉQUIPE

Vinifié 11 mois sur lies fines en cuve inox, cette étape lui apporte complexité et rondeur. C'est un vin au caractère franc qui exprime la richesse de son terroir. Nous vous invitons à découvrir à la cave les autres cuvées de ce beau domaine.

[www.oenofeel.com](http://www.oenofeel.com)

10%

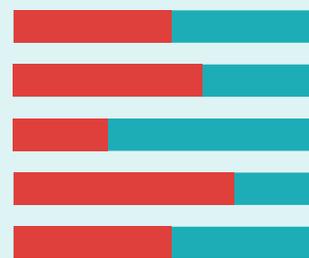
de remise sur tous nos vins en boutique  
**Rien que pour vous**

\*Pendant la durée de votre abonnement

## Saint-Emilion

Pavillon du Haut-Rocher

### LE PROFIL DU VIN



Intensité  
Fruité  
Épicé  
Boisé  
Tannique

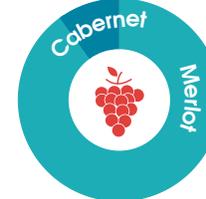


### Localisation



Saint-Emilion  
33330 St-Etienne-de-Lisse

### Cépages



### Mémo



**L'accord parfait**  
épaule d'agneau confite, magret de canard



**Conseil de service**  
A carafes, entre 14° et 16°



**Potentiel de garde**  
10 ans

### LE DOMAINE



**Surface du domaine**  
14 hectares



**Labels & Certification**  
Conversion agriculture biologique



**Le petit +**  
Vignoble classé au patrimoine mondial de l'UNESCO

### L'AVIS DE L'ÉQUIPE

Issue d'une parcelle d'un hectare, ce St-Emilion propose un vin équilibré et gourmand aux tanins soyeux. La bouche est riche et ample, grâce au savoir-faire du vigneron et aux vignes âgées de plus de 20 ans.

[www.oenofeel.com](http://www.oenofeel.com)

10%

de remise sur tous nos vins en boutique  
**Rien que pour vous**

\*Pendant la durée de votre abonnement