

Atoll de Rangiroa

# CLOS DU RÉCIF



VIN DE  
TAHITI

Atoll of Rangiroa

# CLOS DU RÉCIF



*Le Clos du Récif est issu des plus vieilles vignes du domaine.*

## CÉPAGE

**100%** Carignan

## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Fermentation à basse température avec levures indigènes ou sélectionnées. Durée de fermentation entre 12 et 20 jours. 80% du vin sont élevés en cuves inox et le reste du vin est vieilli en fûts de chêne durant 7 à 9 mois.

## RENDEMENT

15 à 25 hl/ha en fonction des parcelles.

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 °

## GARDE

Avec une capacité de conservation de 3 à 8 ans, la note minérale corallienne se renforcera au fil des ans.

## ROBE

La robe arbore une teinte jaune paille.

## NEZ

Frais et aérien, le Clos du Récif dévoile des arômes torréfiés accompagnés de touches d'agrumes. Une légère structure boisée est mise en valeur par une note minérale corallienne qui caractérise le terroir.

## BOUCHE

L'attaque est franche, fraîcheur et vivacité caractérisent ce vin d'une grande finesse.

## ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servi frais, ce vin unique se mariera avec des crustacés et des poissons en sauce.

Atoll of Rangiroa

# CLOS DU RÉCIF



*The Clos du Récif comes from the oldest vines of the estate.*

## GRAPE VARIETY

**100%** Carignan

## WINEMAKING AND AGEING

Low-temperature fermentation with indigenous or selected yeasts. Fermentation duration between 12 and 20 days. 80% of the wine is aged in stainless steel tanks and the remaining wine is aged in oak barrels for 7 to 9 months.

## YIELD

15 to 25 hl/ha depending on the plots.

## SERVICE TEMPERATURE

10 °

## AGEING POTENTIAL

*With a potential aging of 3 to 8 years, the coral mineral note will assert itself as the years go by.*

## TASTING NOTES

*The dress has a straw yellow color.*

*Fresh and airy, the Clos du Récif opens with roasted notes and citrus. The slightly woody structure is supported by a typical coral mineral note of the terroir.*

*The attack is straightforward, freshness and liveliness characterize this wine of great finesse.*

*Served chilled, this unique wine will pair well with shellfish and fish in sauce.*



VIN DE  
TAHITI