

# FICHE DE CAVE



**Domaine :** Le Clos Saint-Vincent  
**Région :** Provence  
**Appellation :** Bellet  
**Nom :** Le Clos Blanc  
**Couleur :** Vin blanc  
**Millésime :** 2008  
**Cépage(s) :** 100% Rolle

**Boire :** 2010

**Boire avant :** 2018

**Ouvrir :** 1/2 heure avant

**Servir :** à 8-10°C

**Suggestions gourmandes :**

A déguster en apéritif, sur de la tapenade, des poissons à la provençale, des fromages de chèvre...

**Description :**

Note : RVF (Spécial Millésime 2008) entre 18 et 20/20 "Bouche riche, très généreuse et de beau potentiel. Gras, mûr avec une belle expression de fruit. Un très beau blanc complet et long." (La Revue du Vin de France n°539 - Juin 2009) "On oublie que cette appellation peut produire des blancs parmi les plus beaux de France avec des rolles magnifiques. Le Clos confirme cette réputation en offrant un vin charnu et fruité (poire, mangue et mandarine) mais aussi d'epces, de menthe et d'épices douces." (Gault Millau des Vins 2010)

**REGISTRE**

Date achat	Nombre de bouteilles	Format	Prix d'achat	Emplacement

**Commentaires :**