

CLOS FLORIDÈNE 2020

GRAVES BLANC

/ Per fles min. 12 flessen

Le Clos Floridène, à Pujols sur Ciron, dans les Graves, a été progressivement constitué par Denis et Florence Dubourdieu depuis 1982, grâce à des achats successifs de parcelles, situées sur les meilleurs terroirs viticoles. Le nom du cru est d'ailleurs forgé grâce aux deux prénoms de ses fondateurs.

Le Clos Floridène Blanc possède le caractère particulier des vins blancs issus des grands terroirs calcaires : couleur d'or vert, arôme intense aux notes fruitées de pêche blanche, citron, pamplemousse, nuances minérales, grillées, toastées. Saveurs puissantes et fraîches du fruit dans tout son éclat, densité et structure d'un grand vin blanc. Il peut se conserver au moins 10 ans.

J.M. Quarin – 91/100

Couleur pâle. Nez intense, fruité, subtil et noble. Touches de mandarine et d'agrumes. Bouche tout en nuances subtiles, avec un gras fin, de la présence et une belle finale où revient délicatement la mandarine. C'est très bon. Assemblage : 75 % sauvignon blanc, 24 % sémillon, 1 % muscadelle. Terroir calcaire.

The Wine Advocate – 88-90/100

The 2020 Clos Floridene Blanc leaps from the glass with notes of Granny Smith apples, grapefruit and wild sage, plus wafts of wet pebbles and oyster shell. The medium-bodied palate delivers a good intensity of citrusy flavors with a crisp backbone and a steely finish.

Vinous 87-89/100

The 2020 Clos Floridène Blanc comes across very primal and leesy on the nose compared to its peers. The palate is taut and fresh on the entry, offering bitter lemon, orange zest and light Conference pear notes, and quite persistent, though I suspect it will benefit from a couple of years in bottle

WIL JE GRAAG MEER WETEN?

Schrijf je nu in op onze nieuwsbrief om op de hoogte gehouden te worden van de laatste nieuwtjes.

E-mailadres*

Inschrijven

