

Clos des B Lou Dilun 2021

Gwendoline Berger & Jean-Jacques
Branger - Saint Tropez

**Jour de lune en
provençal, un nom
prédestiné**

Petite production :
**2000 bouteilles et 100
magnums**



Des raisins sélectionnés sur pied à la vigne puis en cave afin d'avoir un état sanitaire parfait et ne pas utiliser de soufre. Il est tout en finesse, vif et frais en bouche avec en fin de bouche un léger arôme d'amande de noyau du fruit. Une gourmandise ! Sans sulfites ajoutés bien entendu.

Ce vin passe six mois en barriques de 600l, ce qui lui donne cette rondeur et ce fruité incomparable.

**Un vrai câlin de
doudou...**

Petit +

la bouteille en jette avec sa cie bleue , et très joli graphisme de l'étiquette (Michel Tolmer).

Le Clos des B

. Si vous cherchez de la nouveauté, du bon, du beau, du sain, du frais, de l'étonnant, du nature, du printanier de toutes les couleurs , foncez vers les vins du Clos de B . Gwendoline revisite la Provence depuis 2019 (sa cave et ses vignes sont à Grimaud, au-dessus de St Tropez), et c'est topissime. Une autre approche que celle des doubles M (vous savez, Brad et les 60 secondy), surtout plus câline.

Le Clos est situé sur les hauteurs de St Tropez, et a commencé sur le millésime 2020 avec 3 hectares.

Dès son origine, Gwendoline Berger (le premier B) et Jean-Jacques Branger (le second) ont misé sur le nature, le bio, sans intrant, loin des standards locaux ou les vins se boivent dans de larges bassines avec moult glaçons.

La qualité est au rendez-vous, de très belles vieilles vignes, des bouteilles toutes cirées, design impec (merci Michel Tolmer), élevage aux petits oignons (merci Atelier centre France).

La crème de la crème tropézienne !

