



## KLARA BLANC 2024



*“ Alliance subtile de sauvignon blanc et de viognier, cette cuvée séduit par une grande fraîcheur et dévoile une trame minérale soulignée par de fines notes mentholées. En bouche, l'attaque est gourmande, portée par des arômes du sud : coing, abricot, poire mûre, miel et infusion de tilleul. En milieu de bouche, une touche citronnée vient dynamiser l'ensemble, apportant une fraîcheur bienvenue. La finale, ample et saline, allie élégance et densité avec une belle persistance. Un vin équilibré, solaire et structuré, à savourer à l'apéritif ou en accompagnement d'encornets juste poêlés. ”*



## KLARA BLANC 2024



*“ Alliance subtile de sauvignon blanc et de viognier, cette cuvée séduit par une grande fraîcheur et dévoile une trame minérale soulignée par de fines notes mentholées. En bouche, l'attaque est gourmande, portée par des arômes du sud : coing, abricot, poire mûre, miel et infusion de tilleul. En milieu de bouche, une touche citronnée vient dynamiser l'ensemble, apportant une fraîcheur bienvenue. La finale, ample et saline, allie élégance et densité avec une belle persistance. Un vin équilibré, solaire et structuré, à savourer à l'apéritif ou en accompagnement d'encornets juste poêlés. ”*



## KLARA BLANC 2024



*“ Alliance subtile de sauvignon blanc et de viognier, cette cuvée séduit par une grande fraîcheur et dévoile une trame minérale soulignée par de fines notes mentholées. En bouche, l'attaque est gourmande, portée par des arômes du sud : coing, abricot, poire mûre, miel et infusion de tilleul. En milieu de bouche, une touche citronnée vient dynamiser l'ensemble, apportant une fraîcheur bienvenue. La finale, ample et saline, allie élégance et densité avec une belle persistance. Un vin équilibré, solaire et structuré, à savourer à l'apéritif ou en accompagnement d'encornets juste poêlés. ”*



## KLARA BLANC 2024



*“ Alliance subtile de sauvignon blanc et de viognier, cette cuvée séduit par une grande fraîcheur et dévoile une trame minérale soulignée par de fines notes mentholées. En bouche, l'attaque est gourmande, portée par des arômes du sud : coing, abricot, poire mûre, miel et infusion de tilleul. En milieu de bouche, une touche citronnée vient dynamiser l'ensemble, apportant une fraîcheur bienvenue. La finale, ample et saline, allie élégance et densité avec une belle persistance. Un vin équilibré, solaire et structuré, à savourer à l'apéritif ou en accompagnement d'encornets juste poêlés. ”*

