# Clivus Soave DOC Classico

Code SAQ : 15478277
**Format :** 750 ml

« (…) Soave Classico 2024, un vin blanc élégant et minéral, aux arômes de citron, fleurs et amande, avec une bouche fraîche, fine et équilibrée, idéal avec les fruits de mer et plats légers. (…) – Magazine Bacchus, septembre 2025 »
**«** 100 % garganega issu de sols volcaniques : un soave tout en délicatesse, floral, aux notes d'acacia, d'amande et de mandarine, avec une finale minérale et légèrement amère. Parfait à l'apéro comme à table. » — *Olivier De Maisonneuve, Magazine Fugues, 18 septembre 2025*
« *Un vin léger aux notes de pomme, citron et fleurs, avec une acidité mesurée. Parfait à l'apéro ou avec crudos et ceviches.* » — Rouge sur blanc — Québec (Ronald Georges), 24 septembre 2025
« *Né au cœur des collines volcaniques de Soave, le Clivus Soave Classico 2024 incarne l'essence du terroir de Monteforte d'Alpone et signe le tout premier arrivage de cette coopérative historique à la SAQ.* » – Yves Mailloux, Le Club des Dégustateurs de Grands Vins, 30 sept. 2025
« *Avec sa robe jaune clair aux reflets verts, le Clivus Soave Classico 2024 dégage des notes de fleurs blanches, pêche et abricot sur zestes d'agrumes, avec une bouche fraîche et légère, fidèle à son appellation. Un vin charmeur, parfait avec coquillages, crustacés, poissons grillés ou fromages doux*. » – Yves Mailloux, Le Club des Dégustateurs de Grands Vins, 30 septembre 2025

## DESCRIPTION

**Clivus Soave DOC Classico – L'élégance d'un terroir volcanique**

Né au cœur des collines historiques de Monteforte d'Alpone et Soave, le Clivus Soave DOC Classico incarne l'essence du terroir volcanique de cette région emblématique de Vénétie. Issu du cépage autochtone Garganega, ce vin blanc dévoile une fraîcheur vibrante et une complexité aromatique qui en font un incontournable.

**Terroir et vinification**

Les vignes du *Clivus Soave Classico* prospèrent sur des sols basaltiques riches en minéraux, conférant au vin une structure et une profondeur uniques. Les vendanges, réalisées entre fin septembre et début octobre, assurent une maturité optimale des raisins. La vinification se fait en douceur : un pressurage lent et délicat précède une fermentation en cuves inox à basse température (18°C)

**Notes de dégustation**

**Robe :** jaune paille aux reflets verdâtres.
**Nez** : délicatement floral, avec des notes de fleurs d'aubépine, de sureau et de violette, accompagnées d'une touche subtile de fruits à chair blanche et d'amande douce.

**Bouche** : fraîche et bien structurée, elle révèle une belle vivacité, un équilibre parfait entre rondeur et minéralité, ainsi qu'une légère amertume finale typique de la Garganega.

Sa grande polyvalence gastronomique en fait un allié de choix pour de nombreux plats. Il accompagne à merveille les bouchées légères et la charcuterie fine à l'apéritif, sublime les fruits de mer, le poisson grillé, les risottos aux légumes et les pâtes aux saveurs méditerranéennes, et se marie parfaitement avec des fromages frais et crémeux. Température de service : 10-12°C

**Un savoir-faire authentique**
Produit par la Cave de Monteforte, une coopérative historique fondée en 1952, ce Soave Classico est le fruit d'une viticulture respectueuse de l'environnement et d'une tradition transmise de génération en génération. L'engagement envers la biodiversité et la qualité se reflète dans chaque bouteille.

Que vous découvriez le Soave pour la première fois ou que vous soyez un amateur averti, le *Clivus Soave DOC Classico* est une invitation à explorer toute la richesse et la finesse de cette appellation d'exception.

**PRODUCTEUR**
Cantina di Monteforte

**AGENT PROMOTIONNEL**
Agile, Vins et Spiritueux

COMMANDER