



Blanc



100% Clairette



75 cl

AROMATIQUE
ET ROND

Terroir



Parcelles particulièrement bien exposées, plantées de vignes anciennes, produisant des raisins exceptionnellement beaux et concentrés.

Vinification



Les raisins sont ramassés à la main et pressés directement à l'aide d'un pressoir pneumatique. Les jus sont clarifiés au froid puis la fermentation se déroule en barriques de 225 et 350 litres. Après la fermentation, les vins sont élevés sur lies jusqu'en mai avec bâtonnage régulier.

Notes de dégustation



Ce vin développe de beaux arômes complexes d'agrumes avec des notes rôties.

Servir

A 12°C.

Potentiel de vieillissement



2 à 4 ans.

Accords



Il sublimerait les viandes blanches, les volailles fermières, les poissons cuisinés et fera merveille sur des plats à base d'œufs de type brouillade et asperges à la flamande.

