

CLAIRMENTINO BLANC 2025



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

La cuvée qu'il faut toujours avoir au frais pour un apéritif imprévu, des fruits de mer et profiter d'un moment de partage et de convivialité.

Accords mets et vins

A l'apéritif, sur des petits farcis, des encornets ou encore des viandes blanches.

Détails

Dégustation

Robe : Belle robe or pâle aux reflets argentés. Limpide et brillante cette cuvée est déjà séduisante.

Nez : Le nez arbore fièrement des arômes de fruits blancs et jaunes, de fleurs et de notes plus fraîches, presque mentholées.

Bouche : La bouche est dans le même ton, franche et douce. La gourmandise des arômes se mêlent à la sucrosité et à la minéralité.

Finale : La pêche blanche, le genêt et le muguet répondent à des parfums doucement anisés qui amènent une fraîcheur bienvenue.

Garde : A ouvrir dès à présent et dans les trois ans.

Température de service : 12°

Caractéristiques

Terroir : Argilo-limoneux

Cépage : 80% Vermentino 20% Clairette

Vendange : Nous vendangeons exclusivement à la main, pour permettre le tri des raisins. La consigne est :

Viticulture : Biologique

Vinification : Long pressurage en grappe entière. Vinification en cuve inox et barriques. Contrôle des températures pour ne pas dépasser les 18°.

Elevage : Nous élevons 43 % de la cuvée en barrique et le reste en cuve inox.



Plaisirs du vin
Cahors