

Vignerons Créateurs

Terres Gardoises

CLAIRETTE SERIGRAPHIE

AOP CLAIRETTE DE BELLEGARDE

Blanc

Cépages :

100% Clairette

75cl

Dégustation :

Une belle robe jaune vif, le nez présente des arômes de fleurs blanches tel que le tilleul, des notes d'amandes.

En bouche, on retrouve une belle minéralité toute en finesse.

Température de service : servir frais.

Temps de garde : 1 à 2 ans

Accord mets et vins :

Apéritif, poissons, volailles, fromages de chèvre, fromages à pâte persillée.

Vinification :

Une cuvée élaborée à partir de parcelles sélectionnées de cépage Clairette. Après une vendange nocturne, s'ensuit un pressurage direct et un débouillage statique à froid suivi d'une fermentation à basse température.



Minéral et original. Un vin blanc sec à découvrir !

Le vignoble de la Clairette de Bellegarde, voisin de celui des Costières-de-Nîmes, est situé aux portes de la Camargue, à mi-chemin entre Beaucaire et Saint-Gilles. Ici la vigne puise ses forces dans des terres caillouteuses reposant sur un lit d'argile, qui réchauffent et abreuvent son cépage d'élection, la Clairette blanche ...

