

Vignerons Créateurs

Terres Gardoises



TERRACAILLOU

Millésime 2017

Médaille d'Or Concours Général Agricole Paris 2018

AOP CLAIRETTE DE BELLEGARDE

Vin biologique

Blanc

Cépages :

100% CLAIRETTE

75cl

Dégustation :

Robe jaune pâle avec des reflets or. Le nez, floral, s'exprime sur des notes de fruits blancs comme la poire et de fleurs blanches telles que le tilleul.

La bouche est fraîche et aromatique, bien équilibrée tout en rondeur.

Température de service : servir frais.

Temps de garde : 2 ans

Accord mets et vins :

La Clairette de Bellegarde s'accordera avec des huîtres, des marmites du pêcheur. Elle se révélera étonnante sur des asperges en mousseline.

Vinification :

Une cuvée élaborée à partir de parcelles sélectionnées de cépage clairette. Ces claires sont issues du terroir unique de Bellegarde, elles sont cultivées et vinifiées en Agriculture Biologique. Après une vendange nocturne, s'ensuit un pressurage direct et un débouillage statique à froid suivi d'une fermentation à basse température.



Cuvée minérale et originale. Un vin confidentiel !

Le vignoble de la clairette de Bellegarde est confidentiel. Situé sur la terrasse de Bellegarde, les paysages alternent les vignes, les cyprès, les vergers d'abricotiers et de pêchers.

AOP depuis 1949, la clairette de Bellegarde donne des vins originaux et frais ! Une chanson porte même son nom.

A découvrir absolument.

