

FICHE TECHNIQUE

VDT Doux Cuvée Claire

TERROIR :

- Sols sableux, cailloutis calcaires
- Rendement : 40 hl/ha

CEPAGES Clairette, Viognier

Age moyen des vignes : 50 ans

METHODE DE VINIFICATION:

- récolte manuelle des raisins en surmaturité
- pressée directe
- fermentation à basse température pendant trois semaines puis filtration stérile.
- 30g/l de sucres résiduels

EMBOUTEILLAGE : réalisé au domaine par le vigneron

DEGUSTATION:

Robe jaune clair brillante. Arômes fruités, avec d'abricots secs et de confit de raisins blanc. On retrouve des notes de miel dans ce vin légèrement sucré et gras mais on peut apprécier une finale acidulée sur des notes d'amande.

HARMONIE METS ET VINS:

Très agréables en apéritif. Mais à essayer avec un chèvre en feuille bricks et son coulis de miel sur un lit de salade...

GARDE : agréable à boire dès maintenant, ce vin va s'ouvrir au fil des ans et devrait réserver d'agréables surprises à ceux qui retrouveront une bouteille conservée dans 5 ou 6 ans...

ORIGINE : exclusivement planté en Clairette à l'origine, le domaine a complété son encépagement en raisins blancs depuis vingt ans. La diversité géologique du terroir permet d'adapter chaque cépage au sol qui lui convient et produire des vins blancs gras et fruités.

