

CLAUVALLIS

Les Vignerons Paysans

TERRES CACHÉES BLANC 2017

PRIX : 4,80€

AOP VENTOUX

Cépages : 75% Grenache blanc / 25% Clairette

Vinification : Les raisins sont issus d'une sélection parcellaire de nos plus beaux terroirs. La vendange est éraflée, foulée puis pressurée à basse température. Les jus sont clarifiés par décantation. La fermentation se fait à une température constante de 16°C. L'élevage se déroule sur lies fines et la mise en bouteille est printanière afin de conserver tout le potentiel aromatique.

Dégustation : La robe est jaune pâle aux reflets argentés. Le nez est fin et subtil, bâti autour de fruits à chairs jaunes, de petites fleurs blanches et de notes citronnées. La bouche est ronde et équilibrée, le final y est frais, sur des notes fruitées.

Accords mets et vins : Parfait pour vos crustacés, poissons, salades et en apéritif.

