

CLAUVALLIS

Les Vignerons Paysans

TERRES CACHÉES BLANC 2022

AOC 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 jaune clair aux reflets brillants et argentés donne à ce vin élégance et fraîcheur. Le nez est expressif et intense; des notes de fruits à chair jaune et de petites fleurs blanches apportent douceur et gourmandise. En bouche, l'attaque est séduisante et équilibrée. L'ensemble reste fin et rafraîchissant, caractéristique de notre terroir.

Accords mets et vins :

Parfait pour vos crustacés, poissons, salades et idéal en apéritif.

