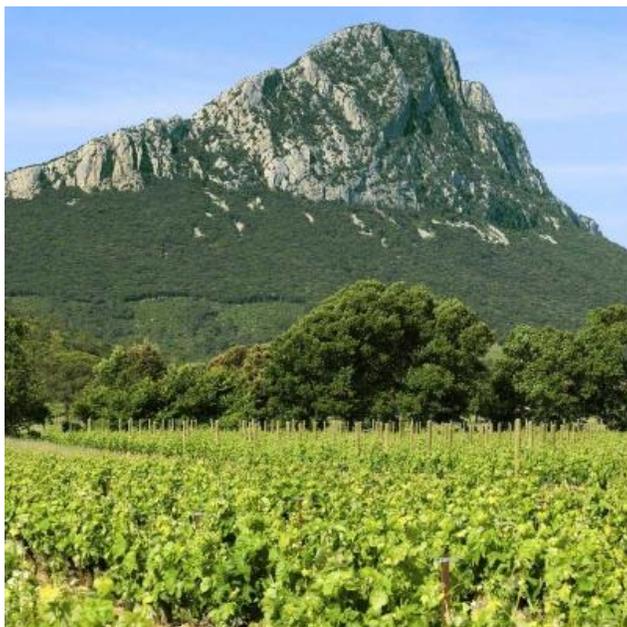

LES VINS DE CLAIRE



Accords mets et vins

Sur des fruits de mer, des poissons, des viandes blanches, ou se suffit à lui même lors d'un apéritif.

Détails

Viticulture : Raisonnée
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Claire Dufau
Appellation : Vin de France
Cépages : Gros Manseng, Petit Courbu
Couleur : Blanc
Domaine : Les Vins de Claire
Millesime : 2019
Contenance : 0,75 L
Degrès : 12,5 %

Dégustation

Robe : Or vert
Nez : Notes de fruits blancs et d'agrumes
Bouche : Tendue, rafraîchissante et citronnée
Finale : Finale assez longue
Garde : 2 ans
Température de service : 12°

HISTOIRE DU DOMAINE

Je suis souvent partie mais finalement, il n'y a qu'ici où je me sente vraiment bien. Si vous saviez cette sensation que j'ai lorsque je rentre chez moi, à la belle saison, par cette route des crêtes. C'est avec bonheur, conviction et détermination, mais toujours aussi rêveuse, que je reviens sur le domaine familial. Aujourd'hui je sou mets à vos papilles ma première vinification, incarnation de ma passion et de mon amour de ce terroir afin que les bons moments entre amis soient ponctués par ce vin dédié à la convivialité. Claire Dufau.

Caractéristiques

Terroir : Côteaux argilo-limoneux exposés sud
Cépage : Gros manseng 75%, Petit Courbu 25%
Vendange : Mécanique
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Macération pré-fermentaire à froid, fermentation à basse températures.
Elevage : Elevage sur lies fines, cuve inox

