



CHÂTEAU
CLARETTES

GRAIN BLANC
BLANC
2020

CHARDONNAY

DÉGUSTATION

Robe : Jaune or, reflet jaune et brillant.

Nez : Des notes citronnées, de miel et d'épices s'entremêlent avec des arômes floraux.

Bouche : Attaque souple, bouche équilibrée. Bonne longueur. Notes de brioche, de citron et de miel, soulignées par un léger caractère toasté.

Accords mets et vins : *A servir avec des noix de Saint-Jacques et langoustines poêlées et une tarte aux pommes caramélisée.*

Particularité de vinification : *La moitié de l'assemblage a fini sa fermentation en barriques dont 1/3 de neuves. Elevage sur lie pendant 10 mois.*

Production annuelle : 2600 bouteilles

Disponibilité : 75cl

