



CHÂTEAU
CLARETTES

GRAIN BLANC

BLANC
2022

CHARDONNAY

DEGUSTATION

Robe : Jaune doré avec des reflets argentés et brillants.

Nez : Des notes de citrons, de miel et d'épices se mêlent à des arômes de fleurs blanches.

Bouche : Attaque souple, bouche équilibrée et grasse, avec une belle longueur. Des notes de brioche, de miel et de fruits exotiques comme l'ananas et la coco sont soulignées par un caractère élégamment toasté et beurré.

Caractéristiques : Sol limono-argilo-sableux.

La moitié de la récolte a terminée sa fermentation en fût de chêne, dont 1/3 de barriques neuves.

Elevage sur lies pendant 10 mois.

Accord mets et vins : entre 10 et 12° en accompagnement d'un saumon fumé, de raviolis de foie gras, de brochettes de St Jacques et langoustines marinées au safran, de gambas flambées au Cognac, ou en dessert avec une tarte aux pommes caramélisées, ou une panna cotta au fruit de la passion.

