



CHÂTEAU
CLARETTES

LEONI

Fraicheur et délicatesse

BLANC

2021

VIOGNIER

DEGUSTATION

Robe : Or pâle.

Nez : le nez est très fin, avec des notes d'abricots secs, de fruits secs, et de brioche beurrée.

Bouche : l'attaque est souple et délicate, avec une fin vive et longue, et légèrement beurré. Cette cuvée dévoile de belles notes d'abricots secs et de coings, avec une fin vanillée et légèrement toastée.

Caractéristiques : Sélection parcellaire dans la plaine, juste à côté d'un cours d'eau, où le sol est limono-argilo-sableux, et relativement humide, ce qui procure à cette cuvée fraîcheur et légèreté. Elevage en fût de chêne dont 1/3 de barriques neuves, durant 10 mois

Accord mets et vins : à server entre 10 et 12°, avec un plateau de fruits de mer, et homard bleu, un cochon de lait sauce abricot, ou en accompagnement de fromage comme le Morbier ou un fromage de chèvre affiné, et en dessert avec une tarte aux amandes ou un crumble de poire.

