



CHÂTEAU
CLARETTES

THÉRAPIE

Minéralité et fruit

BLANC

2024

CLAIRETTE, ROLLE

DEGUSTATION

Robe : Jaune or pâle avec quelques reflets verts.

Nez : Frais et fruité, avec des arômes d'agrumes comme le citron de Menton et quelques notes de fruits blancs.

Bouche : Attaque vive et fraîche. Notes citronnées avec une minéralité en finale, soulignée par des notes de fruits comme la poire et la prune jaune.

Caractéristiques : *Sol argilo-sableux et caillouteux.*

Sélection parcellaire.

Pressurage direct et stabulation à froid.

Accord mets et vins : servir entre 10 et 12°C en apéritif, ou accompagné d'un tartare de saumon et avocat, d'un poulpe façon risotto, d'une salade César, d'une fondue savoyarde ou encore d'un fromage de cendré, ou en accompagnement d'une tarte aux abricots caramélisés.

