



GRANDE CUVÉE BLANC



Millésime : 2018

Appellation : AOP Côtes de Provence

Sol : Argilo calcaire peu caillouteux

Cépages : Rolle 60%, Clairette 40%



Vinification : Vendanges tôt le matin (entre 3 et 9h) afin de profiter de la fraîcheur des nuits. Pressurage délicat, élevage sur bourbes fines durant 5 jours puis débouillage et fermentation à température 17°.



Notes de dégustation

Robe : Jaune or pâle avec quelques reflets argentés

Nez : Complexe, mêlant des arômes épicés comme le poivre, des arômes de fruits jaunes et des notes toastées.

Bouche : Attaque vive, belle acidité. Vin ample avec une belle minéralité en fin de bouche le tout accompagné d'arômes toastés et abricotés.

Accord : Parfait en accompagnement d'une viande blanche, comme une volaille par exemple.



Production annuelle : 2 000 bouteilles

Disponibilité : 50cl, 75cl

Potentiel de garde : 4 à 6 ans

Degré d'alcool : 13,5%

Service : Entre 10 et 12°

CHÂTEAU CLARETTES – 1195 route des Nouradons – 83460 Les Arcs

Tél : 09.52.19.33.65 - commercialclarettes@gmail.com

www.chateauclarettes.com