



CHÂTEAU  
CLARETTES

**ÉOLE**  
BLANC  
2022

## DÉGUSTATION

---

**Robe :** *Jaune avec quelques reflets verts.*

**Nez :** *Aromatique et frais avec des arômes d'agrumes.*

**Bouche :** *Vin aromatique et sec à la fraîcheur marquée. Arômes de cassis, de buis et d'agrumes. Très bel équilibre entre vivacité et rondeur.*

**Accords mets et vins :** *A servir en apéritif ou avec un pavé de maigre sur une fondue de poireaux.*

**Particularité de vinification :** *Stabulation avant fermentation. Les températures sont contrôlées tout le long de la vinification afin de conserver une belle fraîcheur aromatique.*

**Production annuelle :** 2200 bouteilles

**Disponibilité :** 75cl

