



C
CHATEAU
CLARETTES

GRANDE CUVÉE
Complexité et longueur
BLANC
2020

ROLLE, CLAIRETTE

DÉGUSTATION

Robe : Jaune or pâle avec quelques reflets argentés

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

Bouche : Attaque vive, belle acidité. Teneur en bouche intéressante avec une belle minéralité en fin de bouche. Le tout accompagné d'arômes toastés et abricotés.

Accords mets et vins: *A l'apéritif avec une tapenade ou au cours d'un repas avec une salade d'avocats et crevettes ou un poulet au curry.*

Particularité de vinification : *Sélection parcellaire. La moitié de l'assemblage a fini sa fermentation en barriques dont 1/3 de neuves. Elevage sur lie pendant 10 mois.*

Production annuelle : 2600 bouteilles

Disponibilité : 75cl