



**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