



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

LA CROIX CHAPTAL

● Clairette blanche



Robe : brillante avec des reflets dorés

Nez : minéral avec des arômes d'amandes douces, de fruits exotiques, d'agrumes, de fenouil, d'anis

Bouche : bel équilibre entre rondeur et vivacité

Gastronomie : Saint-Jacques, viandes blanches à la crème et aux champignons, de la lotte, fromages

Garde : 1 à 5 ans

Service : autour de 10°

Appellation

AOP Clairette du Languedoc

Localisation et superficie

St André de Sangonis (34) - 20 ha

Cépage(s)

Clairette blanche

Sol(s)

Viticulture

Vinification et élevage

