



BOUTIQUE DE LA  
MAISON DES VINS  
DU LANGUEDOC

## LES VIGNERONS D'ADISSAN

### ● Argile (moelleux)



**Robe** : jaune brillant

**Nez** : nez de miel et cade, de sirop de pêche

**Bouche** : suave et à la fois vive, notes méditerranéennes de miel, fleur de garrigue et pinède

**Gastronomie** : sur du foie gras, du fromage bleu des causses ou chèvre du Larzac, ou en dessert sur des pâtisseries

**Garde** : 1 à 3 ans

**Service** : autour de 8°

#### Appellation

AOP Clairette du Languedoc

#### Localisation et superficie

Adissan (34)

#### Cépage(s)

100% clairette blanche - rendement (30h/h)

#### Sol(s)

Argilo-calcaire

#### Viticulture

Vignes dans un micro climat très sec qui permet la concentration harmonieuse des sucres des baies de raisin  
Vendanges tardives (mi-octobre)

#### Vinification et élevage

Blocage par le froid en quelques heures et filtration tangentielle pour séparer les levures lorsqu'il ne reste que 40 g de sucre

