



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

