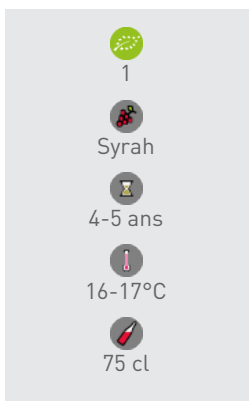




2018

VINS PLAISIRS



SON ORIGINE

Au cœur des vignes du Domaine des Clairmonts, se trouve le Jardin Zen d'Erik Borja, frère de Jean Michel, fondateur de Clairmont. Le bien nommé jardin est un havre de paix dédié à la culture japonaise et à Dame Nature. Cette cuvée Jardin Zen est une interprétation toute en saveurs de cette quête d'harmonie entre un jardinier et un vigneron.

Le vignoble du Domaine des Clairmonts est en culture biologique depuis 1997. Les parcelles, toutes situées sur le territoire de Beaumont-Montoux, sont entretenues en respectant l'intégrité du sol et la biodiversité de la flore adventice. Le sol, profond et limoneux, provient des basses terrasses anciennes à galets de l'Isère.

LA VINIFICATION

Après un égrappage total, les raisins subissent une macération d'une quinzaine de jours en cuves béton avec plusieurs remontages quotidiens afin de favoriser l'extraction de la couleur et des tanins.

SON CARACTÈRE

Paré d'une robe pourpre profond, Jardin Zen est un vin gourmand, souple, frais et soyeux. Il dévoile un nez d'une grande richesse aromatique autour des petits fruits rouges (cassis frais) et de notes épicées discrètes.

L'ACCORD

Jardin Zen sera évidemment bien inspiré avec un yakitori de poulet. Il s'inclinera aussi avec merveille devant la saveur d'un carré d'agneau ou le moelleux d'un Saint-Marcellin.



NOS DOMAINES

Jardin Zen rouge

Crozes Hermitage Bio Rouge

2017

VINS PLAISIRS



SON ORIGINE

Au cœur des vignes du Domaine des Clairmonts, se trouve le Jardin Zen d'Erik Borja, frère de Jean Michel, fondateur de Clairmont. Le bien nommé jardin est un havre de paix dédié à la culture japonaise et à Dame Nature. Cette cuvée Jardin Zen est une interprétation toute en saveurs de cette quête d'harmonie entre un jardinier et un vigneron.

Le vignoble du Domaine des Clairmonts est en culture biologique depuis 1997. Les parcelles, toutes situées sur le territoire de Beaumont-Montoux, sont entretenues en respectant l'intégrité du sol et la biodiversité de la flore adventice. Le sol, profond et limoneux, provient des basses terrasses anciennes à galets de l'Isère.

LA VINIFICATION

Après un égrappage total, les raisins subissent une macération de 21 jours en cuves béton avec plusieurs remontages quotidiens afin de favoriser l'extraction de la couleur et des tanins.

SON CARACTÈRE

Paré d'une robe pourpre profond, Jardin Zen est un vin gourmand, souple, frais et soyeux. Il dévoile un nez d'une grande richesse aromatique autour des petits fruits rouges (cassis frais) et de notes épicées discrètes.

L'ACCORD

Jardin Zen sera évidemment bien inspiré avec un yakitori de poulet. Il s'inclinera aussi avec merveille devant la saveur d'un carré d'agneau ou le moelleux d'un Saint-Marcellin.