



**CŒUR DE CLAIRMONT**

**Cœur de Clairmont blanc**

Crozes-Hermitage Blanc

2017

**VINS PLAISIRS**

-  Marsanne
-  3-4 ans
-  11-12°C
-  37,5 cl • 75 cl
-  Poissons de rivière  
viande blanche  
fromages de chèvre

**SON ORIGINE**

Issu exclusivement du cépage Marsanne cultivé sur trois terroirs distincts de l'appellation Crozes-Hermitage : les coteaux granitiques de Crozes-Hermitage, les argiles fraîches de Chanos-Curson et les terroirs chaleureux à galets de Mercuriol et Beaumont-Monteux. Leur assemblage confère au vin équilibre et finesse.

**LA VINIFICATION**

Après des vendanges exclusivement manuelles, les raisins sont vinifiés en cuves inox thermo-régulées, spécifique aux vins blancs. La fermentation alcoolique se déroule lentement et à basse température, préservant ainsi l'authentique typicité aromatique de cette cuvée et l'expression de ses élégants arômes variétaux.

**SON CARACTÈRE**

Paré d'une robe jaune lumineuse, ce Cœur de Clairmont Blanc, frais et équilibré, dévoile des notes intenses de poire, ainsi que des arômes floraux comme l'acacia, qui s'étirent dans une longue finale savoureuse et minérale.

**L'ACCORD**

Jeune, Cœur de Clairmont rivalisera amicalement avec la puissance d'un poisson de rivière ou la délicatesse d'une viande blanche braisée ou grillée. Plus âgé, une cuisine plus riche lui conviendra tout autant avec, par exemple, le crémeux d'une sauce ou celui de fromages de chèvre frais.




**CŒUR DE CLAIRMONT**

**Cœur de Clairmont blanc**

Crozes-Hermitage Blanc

2016

**VINS PLAISIRS**

-  Marsanne
-  3-4 ans
-  11-12°C
-  37,5 cl • 75 cl
-  Poissons de rivière  
viande blanche  
fromages de chèvre

**SON ORIGINE**

Issu exclusivement du cépage Marsanne cultivé sur trois terroirs distincts de l'appellation Crozes-Hermitage : les coteaux granitiques de Crozes-Hermitage, les argiles fraîches de Chanos-Curson et les terroirs chaleureux à galets de Mercuriol et Beaumont-Montoux. Leur assemblage confère au vin équilibre et finesse.

**LA VINIFICATION**

Après des vendanges exclusivement manuelles, les raisins sont vinifiés en cuves inox thermo-régulées, spécifique aux vins blancs. La fermentation alcoolique se déroule lentement et à basse température, préservant ainsi l'authentique typicité aromatique de cette cuvée et l'expression de ses élégants arômes variétaux.

**SON CARACTÈRE**

Paré d'une robe jaune lumineuse, ce Classique Blanc, frais et équilibré, dévoile des notes complexes de fruits à chair blanche comme la poire et la pêche, ainsi que des arômes floraux comme l'acacia, qui s'étirent dans une longue finale minérale.

**L'ACCORD**

Jeune, Classique Blanc rivalisera amicalement avec la puissance d'un poisson de rivière ou la délicatesse d'une viande blanche braisée ou grillée. Plus âgé, une cuisine plus riche lui conviendra tout autant avec, par exemple, le crémeux d'une sauce ou celui de fromages de chèvre frais.