



CŒUR DE CLAIRMONT

Coeur de Clairmont Blanc

Crozes Hermitage Blanc

2021

VINS RARES


Haute Valeur
Environnementale


Marsanne


3-4 ans


11-12°C

37,5 cl • 75 cl

Apéritif, poissons,
viande blanche en sauce

SON ORIGINE

100% Marsanne cultivée 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 Mercurol et Beaumont-Monteux. L'assemblage de ces terroirs confère au vin équilibre et finesse.

LA VINIFICATION

Après des vendanges manuelles, les raisins sont vinifiés en cuves inox thermorégulées. La fermentation alcoolique se déroule lentement et à basse température, préservant ainsi l'authentique typicité aromatique de cette cuvée et l'expression de la Marsanne.

SON CARACTÈRE

Robe jaune pâle, légèrement or. Le nez est délicat et expressif d'acacia, lys, pêche de vigne et une touche de bonbon anglais. L'attaque est vive, la bouche enrobante aux notes de fruits à noyaux et litchi. Fraicheur et gourmandise offrent une belle longueur en bouche.

L'ASSOCIATION

Apprécié de tous lors d'un apéritif, Cœur de Clairmont Blanc accompagnera également et parfaitement un poisson ou une viande blanche en sauce.