CLAIRMONT
CROZES-HERMITAGE

Le vin ensemble !

2023

VINS PLAISIRS

Haute Valeur Environnementale

Viognier

2 ans

11°C

75 cl

Apéritif, plat sucré-salé

SON ORIGINE

Les deux frères vignerons, Alexandre et Pierre-Henri Defrance, suivent de près les vinifications à Clairmont. Suivre le vin, c'est savoir de mieux en mieux comment cultiver le raisin. Caprice Viognier est issu exclusivement de leurs vignes. Plantées sur la commune de Châteauneuf-sur-Isère, elles reposent sur un terroir limono-argileux à forte proportion de galets roulés, un sol idéal pour donner au vin fraîcheur et intensité aromatique.

LA VINIFICATION

Les raisins sont pressés délicatement afin de préserver leurs arômes primaires. La fermentation alcoolique réalisée en cuves inox thermorégulées à basse température permet de conserver leur finesse et leur intensité.

SON CARACTÈRE

Ce Viognier 2019 dévoile une robe brillante jaune pâle. Son nez gourmand révèle des arômes d'abricot. Frais, désaltérant et rond en bouche, il offre d'intenses notes de pêche des vignes. Un parfait équilibre entre son acidité et l'explosion d'arômes, le tout prolongé par une agréable longueur aromatique.

L'ACCORD

Évident pour l'apéritif, il sera le complice des fromages de chèvre. Idéal également avec de la cuisine thaïlandaise ou des tartes sucrées.

CLAIRMONT : 755 route des vignes – 26600 Beaumont-Monteux – France
Tél. : +33 (0)4 75 84 61 91 – contact@clairmont.fr – www.clairmont.fr