



Terre Des Chardons

Clairette D'Eté

Costières de Nîmes - Blanc 2018

Région :	Rhône
Appellation :	Costières de Nîmes
Cuvée :	Clairette d'Eté
Couleur :	Blanc
Millésime :	2018
Cépages :	Clairette (100%)
Alcool :	12 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture biodynamique.
Vendanges manuelles en caissettes.
Fermentation en cuve inox.
Elevage en cuve inox, Collage, Filtration légère.
Sols calcaires, Sols de galets, Autre.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or vert, pâle.
NEZ : Frais, vif, arômes de fleurs, arômes d'agrumes, arômes de poire.
BOUCHE : Fraîche, légère, rond, bonne intensité.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 12°
GARDE : A consommer entre 2018 et 2022



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Fruits de mer, Crustacés, Entrées froides

Powered by **Plugwine**

