

CLAIRETTE DU LANGUEDOC

VIN DE LIQUEUR 2009

Appellation	Clairrette du Languedoc Cabrières AOC
Marque	Vin de liqueur
Couleur	Blanc
Degré	17 °5
Terroir	Eboulis schisteux
Cépage	100 % Clairrette, vieilles vignes, vendanges tardives
Vinification	Pressurage direct après 3 heures de macération pelliculaire à froid Fermentation à basse température des jus clarifiés Arrêt en cours de fermentation par mutage à l'alcool (6% d'alcool ajouté) Sucres résiduels : 35 grammes par litre
Elevage	Fûts d'un vin blanc (pas neufs) de 225 et 228 litres pendant 4 ans
Mise en bouteille	décembre 2013
Dégustation	
vue	brillant, cristallin, la couleur est intense, la nuance jaune ambrée
nez	très agréable, avec de beaux arômes qui rappellent l'eau de vie de marc, le bouquet est finement vanillé
bouche	La puissance du fruit, de raisin de clairrette bien mûr, éclate en bouche, on retrouve des notes de fruits secs, d'abricot. La finale est longue, l'alcool rajouté parfaitement intégré, le boisé est discret mais persistant. A mi-chemin entre un rancio (vin ayant subi une oxydation volontaire importante au cours de son élevage) et une mistelle (moût de raisin non fermenté muté à l'alcool), ce vin chaleureux, gorgé de fruit, présente un équilibre et une tenue remarquables en bouche.
Gastronomie	Température de service : 10 à 12 °C Vin atypique et rare (seule notre cave élabore ce nectar exceptionnel) il a une place bien à part au moment des repas : trou normand, digestif, ou à déguster entre amis en dehors des repas. Effet de surprise garanti !
Conservation	5 à 10 ans, avec encore de belles évolutions du bouquet en perspective.