

CHÂTEAU DE CABRIÈRES



ORIGINES & TERROIRS

100% Clairette vieilles vignes

Appellation : AOP Clairette du Languedoc Cabrières

Rendement : 40 hl /ha

Les vignes sont situées au cœur de l'Hérault, au pied du Pic de Vissou. Elles bénéficient d'un climat chaud, sec et méditerranéen sur des sols de schistes carbonés.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Sélections parcelaires sur l'aire du Château de Cabrières. Vendange éraflée. Fermentation en barriques.

Élevage de 9 mois en barriques de bois français de 500 litres sur lies fines.



NOTES DE DÉGUSTATION



10-12°C

FRUITÉ & AROMATIQUE

 Teinte or translucide avec des reflets verts

 Intense, fruité avec des notes discrètes de vanille et de pain grillé.

 Frais, aromatique avec une bonne longueur
Beau potentiel de garde



ACCORDS METS & VINS

Cassolette de Saint-Jacques aux crevettes et aux champignons

La touche végétarienne : Muffins aux pommes de terre et cœur coulant au fromage.

Carton : 6 bouteilles couchées avec intercalaire
Palettisation : 600 bouteilles / palette : 4 rangs x 25 cartons

CONTIENT DES SULFITES



L'ESTABEL
UN TERROIR D'EXCEPTION

www.estabel.fr

