

LE GRAND PAN



ORIGINES & TERROIRS

100% Clairette

Appellation : AOP Clairette du Languedoc Cabrières

Label : vin biologique – certifié par Bureau Veritas

Rendement : 35 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

Vendange manuelle éraflée. Pressurage direct

Fermentation à basse température des jus clarifiés.

Elevage barriques et cuve.



NOTES DE DÉGUSTATION

AROMATIQUE & FRIAND



8-10°C



Belle teinte or translucide avec des reflets verts



Intense et floral avec des notes de pêche, abricot, anis



Vin aromatique, gras et friand à la fois, l'expression du terroir de Schistes Cabrières



ACCORDS METS & VINS

Huitres au four gratinée au parmesan

La touche végétarienne : Risotto aux légumes verts

Carton : 6 bouteilles couchées avec intercalaire
Palettisation : 594 bouteilles / palette : 9 rangs x 11 cartons
EAN Bouteille : 3 273 630 006 415
EAN Carton : 3 273 630 066 419

CONTIENT DES SULFITES



L'ESTABEL

UN TERROIR D'EXCEPTION

www.estabel.fr

