

FULCRAND CABANON blanc moelleux



ORIGINES & TERROIRS

100% Clairette vieilles vignes. Vendanges tardives

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 carbonatés.

VINIFICATION & ÉLEVAGE



Sélections de vieilles parcelles en surmaturité des Clairette de Cabrières. Vendanges très tôt le matin.

Fermentation à basse température des jus clarifiés. La cinétique de fermentation très lente pour préserver les arômes et arrêter la fermentation à l'équilibre parfait sucre/ alcool.

Elevage en cuve béton.



NOTES DE DÉGUSTATION

AROMATIQUE & ONCTUEUX



8-10°C



Belle robe jaune pâle



Arômes de pêche blanche, poire et des notes de miel



Fraiche, onctueuse et fruitée avec des notes d'agrumes



ACCORDS METS & VINS

Tatin de magret de canard au foie gras.

La touche végétarienne : Crêpes au chocolat et coulis de poires.

Carton : 6 bouteilles debout
Palettisation : 600 bouteilles / palette : 4 rangs x 25 cartons
EAN Bouteille : 3 273 630 006 231
EAN Carton : 3 273 630 066 235

CONTIENT DES SULFITES



L'ESTABEL
UN TERROIR D'EXCEPTION

www.estabel.fr

