

LA CHÈVRE BLEUE - vin blanc



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 carbonatés.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Sélections des plus vieilles parcelles de Clairette de Cabrières. Vendange très tôt le matin pour profiter de la fraîcheur nocturne.

Fermentation à basse température des jus clarifiés.

Elevage d'une partie du vin en barrique pendant 4 mois afin d'amener de la complexité et de la tenue dans le temps.



NOTES DE DÉGUSTATION

FRAIS & INTENSE



 Teinte or translucide avec des reflets verts



Touche minérale, notes de pêche et de poire



Fraîche, aromatique et bien équilibrée. Amertume en fin de bouche caractéristique du cépage de la Clairette et du terroir des schistes



ACCORDS METS & VINS

Coquillages du Bassin de Thau.

La touche végétarienne : Quenelles végétariennes de semoule de blé à la sauce tomate.

Carton : 6 bouteilles debout

Palettisation : 600 bouteilles / palette : 4 rangs x 25 cartons

EAN Bouteille : 3 273 630 006 347

EAN carton : 3 273 630 066 341



L'ESTABEL

UN TERROIR D'EXCEPTION

www.estabel.fr

