



LA VENDÉMIAIRE



LES ARBRES BLANCS

TERROIR

Cette cuvée Les Arbres Blancs est issue d'une sélection de parcelles bordées par la garrigue et les oliviers.

Les feuilles vertes et blanches de ces oliviers, qui du temps des Romains étaient cultivés sur ces mêmes terres, virevoltent et laissent entrevoir au loin sur le massif de la Clape des arbres vêtus de blanc.

Les vignobles sont plantés sur un sol calcaire et marne, sur l'aire d'appellation La Clape.

CÉPAGES

Grenache Blanc 50%, Vermentino 30% et Bourboulenc 20%.

VINIFICATION

Récoltés tôt, les raisins sont ensuite égrappés et pressés directement sous azote pour garantir la préservation des jus. La particularité de cette cuvée consiste à fermenter en barriques. Après la fermentation, plusieurs mois d'élevage en fûts sur lies fines donneront à cette cuvée toute sa richesse aromatique.

DÉGUSTATION

Cette cuvée au nez fin de fleurs d'amandiers mêlées à des notes de miel de romarin saura vous surprendre. La bouche est soutenue par une belle fraîcheur rappelant l'air marin qui balaye notre terroir.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir entre 13° et 15°C.

ACCOMPAGNEMENT

À déguster à l'apéritif, en accompagnement de poissons grillés, de viandes blanches ou avec du fromage de chèvre frais.

LA CLAPE 75cl

AOP