



TERRE DES CHARDONS

“ Clairette de Bellegarde ”

100% CLAIRETTE

Vin blanc sec et structuré. Les vignes de 20 ans constituent à 100 % cette cuvée.

Pressurage direct grappes entières. Débourage à froid, fermentation naturelle maintenue au alentours de 17 °C. Élevage sur lies fines pendant 4 à 5 mois. Mise en bouteille courant juin.

Accords : ce vin blanc structuré peut s'allier avec de nombreuses spécialités culinaires : aussi bien des poissons et des fromages que des viandes blanches en sauce, et tout particulièrement les volailles.

Diponible en
BOUTEILLE 75 cl



WWW.TERREDESCHARDONS.FR

Domaine Ste Marie des Costières - 30127 Bellegarde - Tél. : 04 66 70 02 51 - tdchardons@yahoo.fr