



TERRE DES CHARDONS

“Éloge d'Automne” Liquoreux - Vendanges tardives

100% CLAIRETTE

Cuvée issue de nos vieilles vignes de clairette (plus de 80 ans). Parcelle travaillée exclusivement au cheval. Un seul traitement est effectuée à mi-floraison avec du soufre et du cuivre.

Vendanges manuelles avec un tri minutieux à la vigne. Pressurage pneumatique. Un léger sulfitage est effectué. Après un débourage léger la fermentation se fait naturellement sans ajout de levures exogènes, ni d'autres produits œnologiques. La fermentation dure presque 5 mois, jusqu'à fin février. Un soutirage, un léger sulfitage puis une filtration sont les seules interventions que subit le vin. Il en résulte moins de mille bouteilles de cette cuvée "Éloge d'Automne". À déguster avec attention car il n'existe pas beaucoup de clairette aussi vieille et aussi pure que celle-ci.

Accords : fromages à pâtes persillées, une tarte aux poire, un fondant au chocolat ...

Diponible en
BOUTEILLE 50 cl



WWW.TERREDESCHARDONS.FR

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