



www.gardine.com



AROMATIQUE
&
ROND

LIRAC CONFIDENTIELLE



TERROIR

Parcelles particulièrement bien exposées, plantées de vignes anciennes, produisant des raisins exceptionnellement beaux et concentrés.

CEPAGES



- 100% Clairette



VINIFICATION

Les raisins sont ramassés à la main et pressés directement à l'aide d'un pressoir pneumatique. Les jus sont clarifiés au froid. Fermentation et élevage en barrique de 225 et 350 litres sur lies jusqu'en mai, avec bâtonnage régulier.

DEGUSTATION



La robe d'une couleur or pâle et brillante, aux reflets argentés.

Au nez des arômes de fleurs et de fruits blancs, des notes finement confites et boisées.

En bouche une fraîcheur et rondeur. Des Fruits blancs et des agrumes, des épices douces et des fruits secs. Avec une finale intense et fraîche.



SERVICE

Température de service : 12°C (frais, non glacé).

Accords mets et vins : il sublimerait les viandes blanches, les volailles fermières, les poissons cuisinés et les plats à base d'œufs de type brouillade et asperges à la flamande.



POTENTIEL DE GARDE



De 2 à 4 ans.