Héritage Clairette d’Adissan AOP, An 77, Bio, Gérard Bertrand



Une cuvée rare et patrimoniale, issue du plus ancien terroir de Clairette en France. Ce vin blanc sec bio séduit par sa fraîcheur, sa finesse et son authenticité méditerranéenne, parfait pour les amateurs de vins blancs originaux.

Origine: Adissan, village emblématique de la Clairette, est situé sur des sols calcaires bien drainés, exposés au soleil méditerranéen. L’altitude modérée et les vents marins assurent une maturation lente et une acidité naturelle, offrant au vin fraîcheur et équilibre.

Encépagement: clairette

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement à l’aube pour préserver les arômes. Pressurage direct, fermentation lente à 16°C en cuves inox. Élevage sur lies fines pendant 4 mois sans bâtonnage, pour conserver la tension et la pureté aromatique.

Dégustation: Robe cristalline aux reflets argentés. Le nez dévoile des arômes subtils de fleurs blanches, de pomme verte, de fenouil et une touche d’amande fraîche. En bouche, l’attaque est vive, la texture délicate, et la finale longue révèle une belle minéralité saline, typique des sols calcaires du Languedoc.

Potentiel de garde: 2-4 ans

Association mets: Ce vin sec et élégant accompagne parfaitement les fruits de mer, les huîtres, les moules marinières, les croquettes de crevettes belges ou une salade de chèvre chaud. Il est idéal pour les apéritifs raffinés et les entrées légères.

- Poissons fumés (saumon, elbot, anguille)
- Moules à la provençale
- ...