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



Een zeldzame en erfgoedrijke cuvée van het oudste Clairette-terroir in Frankrijk. Deze droge biologische witte wijn charmeert met frisheid, finesse en mediterrane authenticiteit – ideaal voor liefhebbers van originele witte wijnen.

Oorsprong: Adissan, het emblematische Clairette-dorp, ligt op goed drainerende kalkbodems onder de mediterrane zon. De gematigde hoogte en zeewinden zorgen voor een trage rijping en natuurlijke zuurtegraad, wat frisheid en balans aan de wijn geeft.

Druiven: clairette

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst bij zonsopgang om de aroma’s te behouden. Directe persing, langzame fermentatie bij 16°C in inox tanks. Rijping op fijne droesem gedurende 4 maanden zonder batonnage, om spanning en aromatische zuiverheid te bewaren.

Degustatie: Kristalheldere kleur met zilveren reflecties. De neus onthult subtiele aroma’s van witte bloemen, groene appel, venkel en een hint van verse amandel. In de mond een levendige aanzet, delicate textuur en een lange, zilte minerale afdronk – typisch voor de kalkrijke bodems van de Languedoc.

Bewaarpotentieel: 2-4 jaar

Combinatie gerechten: Deze droge en elegante wijn past perfect bij zeevruchten, oesters, mosselen natuur, Belgische garnaalkroketten of een warme geitenkaassalade. Ideaal voor verfijnde aperitieven en lichte voorgerechten.

- Gerookte vis (zalm, heilbot, paling)
- Mosselen Provençaal
- ...