CLAIRMENTINO BLANC 2025

DOMAINE LA COLLIÈRE



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

La cuvée qu'il faut toujours avoir au frais pour un apéritif imprévu, des fruits de mer et profiter d'un moment de partage et de convivialité.

Accords mets et vins

A l'apéritif, sur des petits farcis, des encornets ou encore des viandes blanches.

Détails

Viticulture : Biologique
Région : Vallée du Rhône
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Georges Perrot
Domaine : Domaine La Collière
Couleur : Blanc
Appellation : IGP Vaucluse
Cépages : Vermentino
Millesime : 2025
Degrès : 13,5 %
Bio : oui
Contenance : 0,75 L

Dégustation

Robe : Belle robe or pâle aux reflets argentés. Limpide et brillante cette cuvée est déjà séduisante.
Nez : Le nez arbore fièrement des arômes de fruits blancs et jaunes, de fleurs et de notes plus fraîches, presque mentholées.
Bouche : La bouche est dans le même ton, franche et douce. La gourmandise des arômes se mêlent à la sucrosité et à la minéralité.
Finale : La pêche blanche, le genêt et le muguet répondent à des parfums doucement anisés qui amènent une fraîcheur bienvenue.
Garde : A ouvrir dès à présent et dans les trois ans.
Température de service : 12°

Caractéristiques

Terroir : Argilo-limoneux
Cépage : 80% Vermentino 20% Clairette
Vendange : Nous vendangeons exclusivement à la main, pour permettre le tri des raisins. La consigne est :
Viticulture : Biologique
Vinification : Long pressurage en grappe entière. Vinification en cuve inox et barriques. Contrôle des températures pour ne pas dépasser les 18°.
Elevage : Nous élevons 43 % de la cuvée en barrique et le reste en cuve inox.

HISTOIRE DU DOMAINE

Je suis un viticulteur passionné qui a découvert son amour pour la terre grâce à sa grand-mère maternelle et son jardin potager.Après avoir travaillé sur l'exploitation de mon beau-père, j'ai créé ma propre exploitation viticole en 2000.Avec un profond respect pour l'environnement, j'ai élaboré des vins de grande qualité en cueillant à la main les grappes gorgées de soleil.Les vins produits par mon Domaine La Collière, notamment, des « Côtes du Rhône » ainsi que des « Rasteau », sont devenus célèbres pour leurs arômes subtils et leur qualité exceptionnelle.Ayant toujours été soucieux de travailler en respect avec la nature, mon domaine est actuellement en conversion biologique.Composé de 25 hectares à Rasteau, le domaine produit chaque année environ 80 000 bouteilles.Conscient que pour faire des produits de qualité il est important de disposer des bons outils, j'ai construit en 2018 une cave surplombant notre vignoble La cave, d'une surface de 500 m2, est équipée des traditionnelles cuves béton et inox mais également de demi-muids ou encore de deux oeufs en béton.

AUGERON
FAMILLE PERRI