

ATISUS

AOP CLAIRETTE DU LANGUEDOC

ADISSAN

Créations



Présentation

Cette cuvée rend hommage aux origines antiques du village d'Adissan qui doit son nom à Atisus qui y établit une villa romaine et à la Clairette, cépage ancestral du vignoble méditerranéen.

Issu de cépage emblématique du Sud de la France, ce vin est une invitation à célébrer un vignoble deux fois millénaires, témoin d'une civilisation et d'un patrimoine vivant d'une rare beauté.



Vinification & élevage

Après une sélection minutieuse des plus belles parcelles, ce cépage ancestral est récolté manuellement avec le plus grand soin. Au mois de septembre, pour une maturité optimale, la récolte peut s'étaler sur plusieurs semaines selon l'exposition des parcelles. Les raisins sont acheminés en caissettes jusqu'au pressoir. Seul les premiers jus (les plus qualitatifs) sont sélectionnés. La vinification se fait après une clarification précise et minutieuse. La fermentation se déroule lentement à 18°C pour conserver toute la typicité du cépage ; elle sera suivie d'un élevage sur lies fines de plusieurs mois pour conférer une complexité et une onctuosité à l'assemblage final.



Notes de dégustation

Belle couleur jaune or.
Nez agréable, délicat et complexe avec des notes de fruit à chair blanche, de fruits secs (noisettes...), de miel, de fleurs blanches.
L'équilibre général est subtil avec une bouche qui révèle de la rondeur et de l'onctuosité
La finale demeure très longue et harmonieuse.

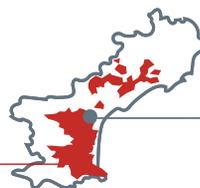
Servir 10 à 12°C, en apéritif ou sur des plats légèrement relevés. Une paëlla végétarienne, des fromages à pâte persillée seront parfaits en accompagnement. Se marie aussi idéalement avec la cuisine exotique légèrement épicée



Cépage

Clairette

Languedoc



Narbonne

