

ART DE VIVRE

AOP Clairette du Languedoc Adissan

Creaciones



Presentación

Durante milenios, el vino ha sido el tesoro de las civilizaciones mediterráneas. Un mítico néctar de los dioses, fruto de la genialidad humana, que moldeó nuestros gustos y nuestra forma de vida para la eternidad. Art de Vivre rinde tributo a la región mediterránea, a su larga tradición vinícola y a sus artistas.



Vinificación y crianza

La cosecha de la Clairette se realiza entre las 5 y las 8 de la mañana para preservar su frescura. La vendimia se lleva a cabo en septiembre por selección de las parcelas. Los racimos se colocan directamente en la prensa bajo gas neutro para preservar una agradable frescura aromática. Solo se seleccionan los primeros mostos. La fermentación se detiene por frío, a una temperatura controlada de entre 13°C y 15°C para alcanzar 12 gramos de azúcar residual.



Notas de cata

La elegancia de este vino es la insignia de esta denominación.

Este vino se posee vanagloria de un elegante color pajizo con toques verdes que revelan su juventud, su frescura que también se hacen eco en el paladar, cargado de fruta blanca, como pera y melocotón, y la ciruela.

Un final de boca con frescura, elegancia y armonía.

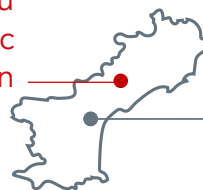
Servir a 10°C como aperitivo o con ensaladas y pescados.



Variedad de uvas

Clairette du Languedoc

Clairette du
Languedoc
Adissan



Narbonne



GÉRARD BERTRAND