

Vign  
erons  
crea  
teurs

---

# Sérigraphie

## Vin blanc

### AOP Clairette de Bellegarde

---

- Les Insolites -

Cépages :  
100% Clairette  
75cl

#### Vinification :

Une cuvée élaborée à partir de parcelles sélectionnées de cépage Clairette. Après une vendange nocturne, s'ensuit un pressurage direct et un débouillage statique à froid suivi d'une fermentation à basse température.

#### Dégustation :

La robe est jaune claire

Le nez présente des arômes de fleurs blanches tel que le tilleul avec des notes d'amandes.

En bouche, on retrouve une belle minéralité et une extrême finesse.

#### Accord mets et vins :

Ce vin sera le compagnon idéal de vos apéritifs, de vos tapas, mais aussi d'un poisson grillé et persillé.

Température de service : 10-12 °C.

Temps de garde : 1 à 2 ans

