



# J'M

## AOP Clairette de Bellegarde, 2021



100% Clairette blanche

### LE VIN

Confiance d'un vin blanc d'exception.

Couleur or clair avec un reflet verdâtre. Au nez, les arômes sont expressifs avec des notes de fruits blancs (pêche, poire) et de fleurs blanches (genêt). Vin blanc très aromatique en bouche, avec un toucher de bouche souple et rond et une finale saline.

### TERROIR

Vignoble confidentiel de 9 ha au cœur de la Terre d'Argence. Nos 1,5 hectares se trouvent sur un terroir argilo-calcaire, marqué par la présence du canal du Bas-Rhône qui longe notre exploitation et par un climat méditerranéen sous l'influence des brises marines.

### VIGNE

Traitement naturel des vignes. Certifié Demeter depuis 2002 (date de notre première récolte). La biodynamie est le fruit de notre démarche qualitative.

### VINIFICATION

Vendange manuelle dans des caisses de 10kg avec sélection parcellaire.

Travail sur levures indigènes.

Pressurage direct grappes entières de la clairette blanche.

Elevage en cuve inox (6 mois) avant mise.

Elevage 18 à 24 mois en bouteilles après mise.

**VOLUME DE PRODUCTION** : 4 500 bouteilles

### CONSEILS DEGUSTATION

Servir à : 14°C

Accords : asperges, tartes aux légumes, risotto au fenouil, poissons, viandes blanches en sauce, fromages de vache.

Potentiel de garde : à consommer entre 2023 et 2028



---

Terre des Chardons - Domaine Sainte Marie des Costières - Chemin de Sautebraut, 30127 Bellegarde  
Port. +33 (0)6 68 34 81 82 - commercial@terredeschardons.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, SACHEZ APPRECIER ET CONSOMMER AVEC MODERATION