

# Domaine de la Nartette Blanc 2017



**Cépages :** Clairette 60 %, Bourboulenc 30 %, Rolle 10 %

**Sols :** calcaires jurassique et triasique

**Rendement :** 35 Hl/Ha

**Vinification :**

Vendanges manuelles

Pressurage direct et vinification entre 14 et 16°C.

Clarification précoce

Après vinification, élevage sur lies fines puis clarification

**Dégustation :**

Robe dorée claire

Nez fin avec notes fruitées : citron, poire,

Bouche complexe avec du gras, ample et équilibrée.

Belle saveur fruitée

**Gastronomie :**

Poissons grillés (alose, rougets...)

Poissons fins et relevés

Viandes blanches en sauce

Foie gras

Fromage de chèvre

