CLAIR DE TERRE

SANS SULFITES AJOUTES

CÉPAGES

Chenin 100%

TERROIR

Argilo - calcaire sur un magnifique coteau surplombant la cave à Coutures

VINIFICATION

Récolte manuelle avec un contrôle rigoureux de l'état sanitaire, pour vendanger le 30.09 des raisins sains de couleur jaune et verte grâce à une dégustation systématique des raisins.

Les raisins très purs sont amenés à la cave rapidement afin d'éviter une oxydation ou une contamination par des bactéries suivis d'un pressurage long puis d'un débourbage minutieux à des températures contrôlées de 12 à 15°c, en absence d'oxygène.

La fermentation alcoolique a eu lieu en cuves, après un levurage et un suivi rigoureux des températures entre 16 et 17°c, puis les vinificateurs ont attendus le déclenchement de la fermentation malo lactique.

Elevage en cuve de 80% et 20% en barriques avec des remises en suspensions des lies sur plusieurs mois, pour valoriser la complexité aromatique, jusqu'à la mise en bouteilles à la fin du printemps. Celui ci sera réalisé avec de nombreuses précautions en absence de sulfitage.

DÉGUSTATION

Servi à 10 – 12°c.

ACCORDS METS ET VINS

Clair de Terre deviendra très attractif en accompagnement de quelques coquillages cuits comme des noix de saint jacques poêlées, des poissons cuits à la vapeur, de la choucroute de poissons, des viandes blanches accompagnées de sauce crémée, du boudin blanc ou certains fromages de chèvre secs ou de vieux comtés.

SCEA DOMAINE DE BOIS MOZÉ
LE BOIS MOZÉ - COUTURES - 49320 BRISSAC LOIRE AUBANCE
+ 33 (0) 2 41 57 91 28 - ACCUEIL@BOIS-MOZE.FR