

# CLAIRMENTINO BLANC 2024

DOMAINE LA COLLIÈRE



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

La cuvée qu'il faut toujours avoir au frais pour un apéritif imprévu, des fruits de mer et profiter d'un moment de partage et de convivialité.

## Accords mets et vins

A l'apéritif, sur des petits farcis, des encornets ou encore des viandes blanches.

## Détails

**Domaine** : Domaine La Collière  
**Couleur** : Blanc  
**Millesime** : 2024  
**Degrès** : 13,5 %  
**Viticulture** : En conversion  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Vermentino  
**Région** : Vallée du Rhône  
**Packaging** : carton de 6  
**Appellation** : IGP Vaucluse  
**Nom du Vigneron** : Georges Perrot

## Caractéristiques

**Terroir** : Argilo-limoneux  
**Cépage** : 80% Vermentino 20% Clairette  
**Vendange** : Nous vendangeons exclusivement à la main, pour permettre le tri des raisins. La consigne est :  
**Viticulture** : Depuis la création de notre domaine en 2002, les vignes sont cultivées en préservant la plante et le sol, sans avoir recours à des intrants chimiques, dans un souci de respect et de durabilité. Le label bio est une reconnaissance officielle de notre travail depuis 20 ans.  
**Vinification** : Long pressurage en grappe entière. Vinification en cuve inox et barriques. Contrôle des températures pour ne pas dépasser les 18°.  
**Elevage** : Nous élevons 43 % de la cuvée en barrique et le reste en cuve inox.

## Dégustation

**Robe** : Belle robe or pâle aux reflets argentés. Limpide et brillante cette cuvée est déjà séduisante.

**Nez** : Le nez arbore fièrement des arômes de fruits blancs et jaunes, de fleurs et de notes plus fraîches, presque mentholées.

**Bouche** : La bouche est dans le même ton, franche et douce. La gourmandise des arômes se mêlent à la sucrosité et à la minéralité.

**Finale** : La pêche blanche, le genêt et le muguet répondent à des parfums doucement anisés qui amènent une fraîcheur bienvenue.

**Garde** : A ouvrir dès à présent et dans les trois ans.

**Température de service** : 12°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Je suis un viticulteur passionné qui a découvert son amour pour la terre grâce à sa grand-mère maternelle et son jardin potager. Après avoir travaillé sur l'exploitation de mon beau-père, j'ai créé ma propre exploitation viticole en 2000. Avec un profond respect pour l'environnement, j'ai élaboré des vins de grande qualité en cueillant à la main les grappes gorgées de soleil. Les vins produits par mon Domaine La Collière, notamment, des « Côtes du Rhône » ainsi que des « Rasteau », sont devenus célèbres pour leurs arômes subtils et leur qualité exceptionnelle. Ayant toujours été soucieux de travailler en respect avec la nature, mon domaine est actuellement en conversion biologique. Composé de 25 hectares à Rasteau, le domaine produit chaque année environ 80 000 bouteilles. Conscient que pour faire des produits de qualité il est important de disposer des bons outils, j'ai construit en 2018 une cave surplombant notre vignoble. La cave, d'une surface de 500 m<sup>2</sup>, est équipée des traditionnelles cuves béton et inox mais également de demi-muids ou encore de deux oeufs en béton.

