



# CLAIRETTE

## Domaine La Jouve

Vin de Pays de Vaucluse BLANC  
2007



Médaille de BRONZE au concours des vins de pays 2008

**SITUATION GEOGRAPHIQUE** : Sorgues, commune voisine de Châteauneuf-Du-Pape, bénéficiant de la proximité du Rhône et de l'Ouvèze, qui confère à nos vins typicité et originalité de ce terroir.

**PEDOLOGIE** : Sols et sous sols de type diluvium alpin argilo-calcaire recouverts de galets roulés du Rhône.

**ENCEPAGEMENT** : Clairette 100 %

**VINIFICATION** : Le processus de vinification commence, pour les vins blancs, par un pressurage direct, inerte en gaz, en ne conservant que les jus de goutte, on est assuré ainsi de travailler avec les meilleurs arômes du raisin. Les températures de fermentation sont maintenues entre 15° et 16°C.

Après débourbage et soutirage le vin est relogé en cuve durant 2 à 3 mois. Il est ensuite Collé, puis filtré avec le procédé Kieselgur.

Pour les vins blancs, la fermentation malolactique est bloquée afin de leur conserver toute la fraîcheur et l'acidité naturelle que l'on renforce souvent grâce à une récolte précoce.

**ROBE** : belle robe jaune clair avec des reflets verts grisés, brillante et limpide dû à sa jeunesse

**NEZ** : nez minéral, avec des notes de pierre à fusil, de citron et de miel

**BOUCHE** : bouche ronde, grasse et voluptueuse sur la minéralité, note de citron et de miel. D'un équilibre fondant sur un rapport acide/alcool

**METS** : Toast de saumon à l'apéritif, poisson en sauce blanche, Cassolette de fruits de mer gratiné avec une sauce vin blanc, fromage de chèvre, langouste à la crème.

**TEMPERATURE DE SERVICE** : à 12° C

VIGNOBLES RICHARD GONTIER  
Chemin du Colombier 84190 VACQUEYRAS – France  
Tel : 00 33 (0)4.90.12.39.54 – Fax : 00 33 (0)4.90.12.36.04

[www.vignoblesrg.com](http://www.vignoblesrg.com)  
[gontier@vignoblesrg.com](mailto:gontier@vignoblesrg.com)