Domaine du Pas de L'Escalette

Les clapas - blanc



Situé entre Milhau et Montpellier, le Pas de l'Escalette est le passage incontournable et emblématique entre le Larzac et la Méditerranée. Julien et Delphine Zernott, deux forces, deux volontés puissantes, avaient la conviction que l'ont pouvait faire quelque chose de beau dans ce pays somptueux et rude. La biodiversité et le travail des sols permettent de produire des raisins en équilibre avec l'environnement. Le domaine est certifié en agriculture biologique et en biodynamie.

TERROIR : IGP Pays d'Hérault 12.5 % vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 50% carignan blanc, 40% grenache blanc, 10% terret bourret.

VINIFICATION : Fermentation alcoolique en fûts et cuves bois tronconiques avec levures indigènes, fermentation malolactique.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 10 et 12°C.

ACCORDS METS ET VIN : Accompagnera un velouté de choux fleur au roquefort, un mijoté de baudroie, des paupiettes de veau aux carottes et agrumes.

GARDE : 5 ans.

SPÉCIFICITÉS : La robe est jaune clair, limpide. Le nez est élégant, fin, minéral aux arômes d'agrumes, de fleurs blanches et ponctué de notes mentholées. La bouche est saline, marquée par la minéralité et la finesse.