

COMMANDERIE
SAINT PIERRE LA GARRIGUE
CRU LA CLAPE BLANC

BLANC DE MACERATION PELLICULAIRE



TERROIR

Surplombant la mer Méditerranée de 40m, en pleine garrigue entourée d'un cirque de falaises, la Commanderie de Saint Pierre la Garrigue bénéficie d'un climat exceptionnel grâce à un ensoleillement très important et une influence maritime qui tempère les chaleurs semi-arides estivales. Les parcelles sont plantées sur des sols argilo-calcaires du Crétacé avec une présence de cailloutis sur les piémonts des falaises.

Le vignoble se présente sur deux types de terroir, l'un tourné vers l'Est qui reçoit pleinement la fraîcheur maritime pour une maturation des baies optimale, l'autre exposé plein Sud pour des vins intenses et structurés.

Les vignes sont conduites en cordon de royat pour limiter les rendements, apportant ainsi intensité aromatique et structure.

VINIFICATION ET ASSEMBLAGE

Les raisins sont ramassés à maturité après dégustation des baies en fonction des cépages. Les meilleures parcelles de la Commanderie en Bourboulenc, Grenache blanc sont sélectionnées. La vinification se fait dans des cuves en forme d'oeufs avec les baies entières.

Durant 2 mois, un bâtonnage hebdomadaire est réalisé.

Cépages : Grenache blanc - Bourboulenc

DEGUSTATION

Au nez, les arômes de garrigue se mêlent aux notes caractéristiques de l'appellation La Clape, salines et iodées. Le contact avec les peaux du raisins apporte de légers tanins, une aromatique de romarin et de fenouil tout en gardant fraîcheur aux notes d'agrumes.

ACCORD METS&VINS

A déguster dès l'apéritif, sur des poissons gras, des fromages à pâtes durs et des desserts chocolatés
Service : entre 12°C et 14°C.



DEPUIS 1826