

## CLAREVALLIS



### HISTOIRE

Clare Vallis est le nom donné par Saint Bernard à l'abbaye qu'il fonde en 1115, cette « claire vallée » dont les coteaux environnants sont bientôt plantés de vignes et animée de granges, de forges, de moulins et bien-entendu, de pressoirs. Les vins étaient alors vinifiés et élevés dans des caves construites en 1152 par les moines de l'abbaye de Clairvaux, aujourd'hui propriété de la famille Drappier.

### TERROIR

Parcelles calcaires exposées plein sud sur le coteau d'Urville, de formation jurassique kimméridgien. Vignoble cultivé en Agriculture Biologique, en partie labouré par un cheval.

### CÉPAGE

75% pinot noir, 10% pinot meunier, 10% chardonnay, 5% blanc vrai

### VINIFICATION

Seuls les jus de première presse sont utilisés.

Pressoirs mécaniques à faible pression.

Non filtré, extrêmement peu sulfité (20 mg/l) il a été dégorgé avec une liqueur de sucre de canne biologique à raison de 4g/l.

Clarevallis est l'expression du paysage et de la terre que l'homme entretient depuis le XII<sup>e</sup> siècle.

### DEGUSTATION

Robe (de moine oserait-on dire ?) or gris, mousse très fine et persistante. Notes de sureau et de violette. Minéralité calcaire arrondie par la pulpe du pinot. Une tension en bouche équilibrée par un dosage discret sur des saveurs de jolis amers.

### SERVICE

7°C à l'apéritif ou à table, avec des poissons marinés, tel un ceviché de daurade et de pamplemousse. Salades fraîches d'été, langoustine et légumes croquants.

**PRIX TTC DÉPART CAVE : 39 €.** En vente à la propriété et chez les cavistes.