
St-Clément (Barrique acacia) (50cl.) , 22,70 CHF

<https://geosolaire.ch/st-clement-50>

Product Image



Description

Remarques:

St-Clément est le nom de baptême de notre vin doux qui est vendangé tardivement. Malgré une vendange très tardive, le raisin reste en bon état à cause du froid mais cela dépend des années. St-Clément est également le nom des deux églises de Bex (catholique et protestante). Le principal cépage utilisé pour ce vin liquoreux est le [Sylvaner](#).

Qualités du vin:

Jaune paille, nez frais et puissant, une complexité d'arômes étonnante rappelant souvent la poire bien mûre. On y trouve également une note de fleurs blanches grâce à la barrique d'acacias dans lequel il est élevé. En bouche, puissant Riche et rond et une douceur très harmonieuse.

Avec quoi se boit-il ?

Foie gras (au même titre qu'un Sauternes), dessert, gâteau aux poires, apéritif.

Signe particulier:

En principe, ce raisin est vendangé tardivement mais cela dépend des années et des conditions météorologiques. Il subit en fait une concentration des arômes par évaporation de l'eau contenue dans les baies. Une très longue maturité et de vieux ceps (plus de 30 ans) sont les raisons de sa complexité d'arômes et de sa richesse aussi surprenante.

Depuis le millésime 2016, le St-Clément est vinifié en barriques d'acacias ce qui lui apporte un supplément de floral (fleurs blanches) très appréciés. Le bois d'acacias (Robinier faux acacias - *Robinia pseudoacacia*) vient de Bex ! en effet, c'est nous qui fournissons le bois pour la fabrication des barriques. Deux frères de terroir qui se marient particulièrement bien.