

Domaine Childéric

Etincelle

2025



DESCRIPTION

Un blanc de gastronomie singulier fait de raisins noirs, qui allie fraîcheur et une belle complexité pour les repas d'été.

TERROIR

Le sol est sablo-argileux. Les vignes bénéficient d'un environnement protégé au cœur de 8 Ha de bois d'essences méditerranéennes où la biodiversité est riche. A 350m d'altitude, le domaine bénéficie de la fraîcheur du Ventoux avec des écarts de température bénéfiques jour/nuit.

CEPAGES

95% de grenache noir, avec une pointe de Roussanne

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles. Vinification en cuve inox, élevage de 6 mois en cuve et barriques de plusieurs vins.

DEGUSTATION

Robe : pâle, brillante, reflets rosés. Nez : arômes de fruits jaunes, des notes florales, et une touche légèrement épicée. Bouche : une attaque est ample et une matière structurée et une fin tendue. Alcool : 13,5% du volume

ACCORDS METS ET VINS

Apéritif, poissons rôtis, grillades



DESCRIPTION

A unique gastronomic white wine made from black grapes, combining freshness and lovely complexity—perfect for summer meals.

TERROIR

The soil is sandy-clay. Parcels grouped around the estate surrounded by woods. The vines benefit from a protected environment where biodiversity is rich. At 350m the estate benefits from the coolness of the Ventoux with beneficial day/night temperature differences.

GRAPE VARIETIES

80% Clairette, with a hint of Roussanne and Grenache Blanc.

VINIFICATION & MATURATION

Manual harvest. Vinified in stainless steel vats, 6 month aging in vats and barrels of 4 or 5 wines.

TASTING

Robe : brilliant, green and silver reflections pale and brilliant, with pinkish hues. Nose : aromas of yellow fruit, floral notes, and a touch of spice. Palate : broad attack, structured body, and a taut finish..

Alcohol: 12.5% of the volume

FOOD & WINE PAIRING

Appetizer, roasted fish, barbecue

