

DOMAINE CLAVEL

devin en plaisirs divins?

"Anthélie" / verveine / CERISES DU SOLEIL / les étoiles

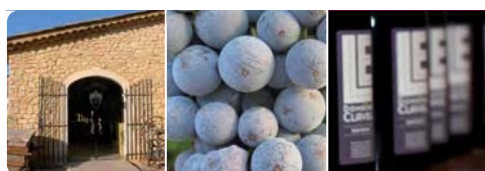
Retrouvez un vieux livre de recettes de votre grand-mère, prenez quelques idées que vous remettez au goût du jour et vous obtenez les "Étoiles" du Domaine Clavel. Voici les trois produits que nous avons sélectionnés pour vous faire découvrir les plaisirs de nos ancêtres. Comme on dit "c'est dans les vieilles marmites que l'on fait les meilleures soupes".

épicurien



"LES ÉTOILES"

ANTHELIE/VERVEINE/CERISES DU SOLEIL



DOMAINE CLAVEL
SAINT GERVAIS - VALLÉE DU RHÔNE
rue du Pigeonnier - 30200 Saint Gervais - France
T +33 (0)4 66 82 78 90 - F +33 (0)4 66 82 74 30
domaineclavel.com



► p.15



“Anthélie” / ~~verveine~~ / CERISES DU SOLEIL / **les étoiles**



■ “Anthélie”

CÉPAGE

100% Chardonnay

VINIFICATION

C'est au fil des vinifications que nous est venue l'idée de concevoir ce vin atypique. En effet, l'élaboration classique d'un vin blanc consiste à presser des raisins à mettre en cuve le jus qui en découle. La fermentation alcoolique (transformation du sucre en alcool) permet de passer du stade de jus de raisins au vin. Pour élaborer l'anthélie, nous avons surveillé cette fermentation et l'avons stoppée pour qu'il y ait seulement 9° d'alcool. Ainsi on obtient un vin léger, très fruité et légèrement sucré.

DÉGUSTATION

Frais, fruité, perlant et légèrement sucré, il développe des arômes de fruits blancs (poires, coing...), et de miel.

À consommer très frais. A l'apéritif ou entre amis à toute heure de la journée, il accompagnera également le foie gras ou un gâteau aux fruits en dessert.

CONDITIONNEMENT

• Bouteille 0.75 L

■ **verveine**

ÉLABORATION

Longues et pointues, les feuilles de verveine dégagent un parfum citronné avec une saveur piquante et aromatique.

Les feuilles de verveine macèrent dans de l'eau de vie. Après filtration, nous ajoutons un sirop épais obtenu en faisant fondre du sucre dans de l'eau.

DÉGUSTATION

La liqueur est caractérisée par un nez très typé d'une puissance exceptionnelle avec une ampleur en bouche et une longue persistance aromatique.

Très aromatique, cette liqueur est idéale en digestif ou en trou normand accompagné de sorbet au citron...

À conserver au congélateur.

CONDITIONNEMENT

• Bouteille 0.75 L

■ **CERISES DU SOLEIL**

ÉLABORATION

Sur la commune de St Gervais, le Domaine CLAVEL, outre son vignoble, exploite 10 hectares de cerisiers avec de nombreuses variétés : burlat, summit, stark hardi giant, duroni...

Les Stark hardi giant, cerises très colorées et fermes ont été choisies pour faire la préparation très spéciale des “Cerises du Soleil”.

Les cerises sont ramassées légèrement en surmaturité, sont triées à la main puis équeutées. Après le remplissage des pots, nous ajoutons sucre et alcool en faible quantité. Les pots sont ensuite étalés au soleil pendant 40 jours. Sous l'effet du soleil, les cerises se cuisent légèrement et se stérilisent par elles-mêmes.

“Les Cerises du Soleil”, c'est un produit unique que l'on trouve seulement au Domaine Clavel.

Elles sont fermes et craquantes, très peu alcoolisées (11°). Le jus est succulent.

DÉGUSTATION

- Très bon en dessert ou à tout moment de la journée
- Complète très bien une salade de fruits
- Se marie également avec des desserts sophistiqués, forêt noire, chocolat, glaces...

CONDITIONNEMENT

- pot 425 ml
- pot 750 ml

