



CLAIRMONT DÉVOILE **CAPRICE MARSANNE 2024**, UNE NOUVELLE CUVÉE BIO, ENTRE PURETÉ ET ACCESSIBILITÉ

Décontractée, légère et authentique, cette cuvée 100 % Marsanne, en IGP Collines Rhodaniennes, révèle une autre facette du savoir-faire des vignerons de Clairmont

UNE NOUVELLE CUVÉE, SYMBOLE DE L'IDENTITÉ CLAIRMONT

Issue d'un terroir de galets calcaires et de basses terrasses anciennes de l'Isère et élevée pendant 8 mois en cuves inox, **Caprice Marsanne 2024** exprime avec éclat le caractère de ce cépage emblématique du Rhône septentrional.

La robe, d'un or pâle lumineux, annonce un vin jeune et éclatant. Le nez, fin et aérien, associe des notes d'abricot frais à une touche florale d'amandier. En bouche, la vivacité domine, soutenue par une trame acidulée qui apporte de l'allonge et une finale nette, marquée par une fraîcheur désaltérante.

Un vin à déguster dès aujourd'hui, à l'apéritif ou en entrée avec un carpaccio de Saint-Jacques, une volaille rôtie, des légumes grillés ou même en dessert, avec une tarte fine aux poires et aux amandes. À déguster frais (10-11 °C) et à apprécier dans les deux ans.



Avec seulement 11,5 % d'alcool, **Caprice Marsanne 2024** s'inscrit pleinement dans la tendance actuelle des vins plus légers, qui séduisent un public en quête d'équilibre, entre plaisir et modération.

PRIX PUBLIC INDICATIF : 9,00 € TTC

www.clairmont.fr

CLAIRMONT, UNE SIGNATURE COLLECTIVE

Créée en 1972 par trois familles, la cave regroupe aujourd'hui neuf familles et exploite 135 hectares, dont 40 % en bio (démarche engagée il y a plus de 25 ans) et 80 % certifiés HVE 3.

Basée à Beaumont-Monteux, au cœur de Crozes-Hermitage, Clairmont s'affirme comme une structure volontairement à taille humaine mais reconnue pour la qualité et la singularité de ses cuvées.

L'arrivée de Jonathan Sanchez début 2025 à la direction de Clairmont, marque une nouvelle étape dans la stratégie de développement de la cave. Sous sa direction, la coopérative continue de renforcer ses engagements en matière de qualité, de singularité et de transmission des savoir-faire, tout en consolidant sa place parmi les acteurs incontournables de Crozes-Hermitage.

