



Clairette de Die Bio “Méthode ancestrale”

Les cépages

90 % Muscat petit grain, 10 % Clairette.

Le terroir

Le vignoble est l'un des plus hauts de France. Il culmine à sept cents mètres d'altitude sur des sols argilo-calcaire.

Les vendanges

Vendanges manuelles.

La vinification

Pressurage direct des grappes entières puis clarification.

Le moût est porté à très basse température dans des cuves en inox réfrigérées.

Une première fermentation va se produire en cuve par l'action des levures indigènes.

Le jus mi-fermenté (4 à 5° d'alcool) est mis en bouteilles sans addition de liqueur de tirage.

Placées en cave réfrigérée pendant 6 à 12 mois, le sucre résiduel et les levures, naturellement contenus dans les raisins, vont entraîner la seconde fermentation.

Sous l'effet de la pression, cette fermentation en bouteille s'arrête naturellement avant épuisement des sucres du raisin. Pour le dégorgement,

(après l'arrêt de la seconde fermentation), les bouteilles sont transvasées en cuves pour éviter le dépôt (levure) par filtration à froid. Puis s'effectue le deuxième remplissage des bouteilles sans ajout de liqueur d'expédition.

La dégustation

Robe: brillante avec des bulles élégantes.

Nez: pâte de coing, herbe fraîche et mangue.

Bouche: équilibrée alliant complexité et légèreté, belle persistance aromatique sur des notes de tilleul ou de verveine.

Avec ce vin nous avons aimé: tarte aux pêches, mascarpone et romarin.

Température de dégustation : 7 - 9°C.

La garde : 2 à 3 ans.

Grape varieties

90% Muscat petit grain, 10% Clairette.

Terroir

The vineyard in one of the highest in France. It culminates at 700 metres altitude and has clay-limestone soil.

Harvesting

Harvesting by hand.

Vinification

Direct pressing of whole bunches followed by clarification.

The must is cooled to a very low temperature in refrigerated stainless-steel vats.

A first fermentation takes place in vat thanks to the action of the native yeasts.

The half-fermented juice (4-5° alcohol) is bottled without any addition of "tirage" liqueur.

Left in a refrigerated cellar for 6 to 12 months, the residual sugar and the yeasts naturally contained in the grapes will bring on the second fermentation.

Under the effect of the pressure, this fermentation in bottle stops naturally before all the grape's sugars have run out.

For the disgorging (after the end of the second fermentation), the bottles are decanted into vats to prevent any deposit (yeast) through cold filtration. The bottles are then filled a second time without any addition of "expedition liqueur".

Tasting

Colour: bright with elegant bubbles.

Nose: quince, fresh grass and mango.

Palate: well-balanced showing both complexity and lightness, lovely aromatic persistence with notes of linden or verbena.

Recommended food pairing: fresh peach, mascarpone and rosemary tart.

Serving temperature: 7-9°C.

Ageing potential: 2-3 years.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Veuillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »

