



SOUFFLE DE
SOLAURE



CLAIRETTE
DE DIE

APPELLATION
D'ORIGINE PROTÉGÉE
MÉTHODE ANCESTRALE

Agriculture Biodynamique



AOP Clairette de Die “Méthode ancestrale”

Le cépage

90% Muscat petit grain, 10% Clairette.

Le Terroir

Le vignoble est l'un des plus hauts de France. Il culmine à 700m d'altitude sur des sols argilo-calcaires.

Les vendanges

Vendanges manuelles.

La vinification

Pressurage direct des grappes entières puis clarification.

Avant fermentation, 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 bouteille 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.

Les bouteilles sont ensuite transvasées en cuves pour retirer le dépôt par filtration à froid, c'est le dégorgement. Les bouteilles sont une dernière fois remplies sans ajout de la liqueur d'expédition.

La dégustation

Robe: brillante avec des bulles élégantes.

Nez: graines de coriandre, agrumes, herbe fraîche et mangue.

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

Avec ce vin nous avons aimé :

Ecrevisses snackées au basilic et à l'huile d'olive, tarte aux noix, sorbet pêche abricot...

Température de dégustation : 7-9°C.

Grape variety

90% Muscat petit grain, 10% Clairette.

Terroir

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

Harvesting

Manual harvesting.

Vinification

Direct pressing of whole bunches followed by clarification.

Before fermentation, 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 of the second fermentation.

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

The bottles are decanted into vats to prevent any deposit (yeasts) through cold filtration, it's disgorgement.

The bottles are then filled a last time without any addition of «expedition liqueur».

Tasting

Colour: bright with elegant bubbles.

Nose: coriander seeds, citrus fruit, fresh grass and mango.

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

Recommended food pairing:

Crayfish snack with basil and olive oil, walnut tart, peach and apricot sorbet...

Serving temperature: 7-9°C.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter



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