



AOP Coteaux de Die Coteaux de Die "Clairette"

Le cépage

100% Clairette blanche.

Le Terroir

Eboulis marno-calcaires du sud du Vercors à 450m d'altitude.

Les vendanges

Vendanges manuelles à maturité optimale.

La vinification

Pressurage du raisin entier. Débourage léger, utilisation modérée de soufre. Fermentation en levures indigènes pour majorité en fûts de 350L et en pièces (228L).

L'élevage

Elevage sur lies totales pendant 12 mois.

La dégustation

Robe: or pale.

Nez: complexe et minéral, aux notes de fleurs blanches, citronné, finement grillé.

Bouche: attaque ciselée, toute en tension saline. Une pointe briochée, finale sapide sur des notes minérales, de citron vert et de maïs grillé.

Avec ce vin nous avons aimé :

Madeleines jambon cru et sauce pesto rosso, sauté de volaille à la crème de poivrons, tatin de tomates oignons rouges et burrata...

Température de dégustation : 10-12°C.

Grape variety

100% Clairette blanche.

Terroir

Marly-limestone scree in the south of the Vercors, at an altitude of 450m.

Harvesting

Manual harvest at optimum ripeness.

Vinification

Whole-grape pressing. Light settling, moderate use of sulphur. Fermentation with indigenous yeasts, for the most part in 350L barrels and in «pieces» (228L).

Maturing

Aged on total lees for 12 months.

Tasting

Colour: pale gold.

Nose: complex and mineral, with notes of white flowers, lemony, finely toasted.

Palate: chiselled attack, full of saline tension. A hint of brioche and a sapid finish with notes of minerality, lime and grilled corn.

Recommended food pairing:

Madeleines with cured ham and pesto rosso sauce, chicken sauté with pepper cream, tomato and red onion tatin and burrata...

Serving temperature: 10-12°C.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



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

