



DOMAINE POULET Et Fils

TRADITION

Clairette de Die - Blanc

Région :	Rhône
Appellation :	Clairette de Die
Denomination :	méthode ancestrale
Cuvée :	TRADITION
Couleur :	Blanc
Cépages :	Clairette (25%) / muscat à petits grains (75%)
Alcool :	8 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles et mécaniques.

Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Fermentation thermo-régulée.

Elevage selon méthode ancestrale.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or vert, pâle, reflets dorés.

NEZ : Aromatique, fruité, arômes de rose, généreux arômes d'agrumes, intenses arômes de litchi, puissants arômes de muscat.

BOUCHE : Aromatique, généreuse, ronde, rond, forte intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : A 24,0000°



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Desserts aux fruits, Desserts à la crème



DISTINCTIONS

Decanter 2018 : Recommandé

Dussert Gerber 2018 : 4 étoile(s)

Concours des vins de Piolenc 2019 : Médaille d'argent

Powered by **Plugwine**

