



Clairette De Die

Méthode Dioise Ancestrale

Clairette de Die Blanc 2019

Région :	Rhône
Appellation :	Clairette de Die
Denomination :	méthode ancestrale
Cuvée :	Méthode Dioise Ancestrale
Couleur :	Blanc
Millésime :	2019
Cépages :	muscat à petits grains (100%)
Alcool :	7,5 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié

Sa robe brillante et dorée laisse s'échapper de belles bulles très fines. Un nez floral et fruité (fleurs blanches - fruits exotiques). Une bouche avec une expression fruitée et généreuse. Plutôt gouleyante. À déguster plutôt frais à l'apéritif ou en accompagnement de desserts.



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles.
Vendanges entières, Fermentation en cuve inox, Pressurage.
Elevage en cuve inox thermo-régulée, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or, nombreuses bulles très fines, reflets dorés.
NEZ : Aromatique, fruité, subtils arômes de chèvrefeuille, légers arômes de fleurs blanches, légers arômes de rose, légers arômes de fruits exotiques, généreux arômes de muscat.
BOUCHE : Fruitée, généreuse, onctueuse, veloutée, subtiles notes de chèvrefeuille, légères notes de fleurs blanches, très souple, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 4° et 6°



ACCORDS METS ET VINS : Desserts au chocolat, Desserts aux fruits, Desserts à la crème , À vocation apéritive, Foie gras pôlé

Powered by **Plugwine**

