



CLAIRETTE DIE GRANON-PONTAIX

SUBTILE

Clairette de Die Blanc

| | |
|-----------------------|--|
| Région : | Rhône |
| Appellation : | Clairette de Die |
| Denomination : | méthode ancestrale |
| Cuvée : | SUBTILE |
| Couleur : | Blanc |
| Cépages : | Clairette (25%) / muscat à petits grains (75%) |
| Alcool : | 9 % |
| Contenance : | 75 cl |
| Allergènes : | Sulfites, Anhydride sulfureux, Dioxyde de soufre |

Fruité, finesse et élégance



ELABORATION

En conversion vers l'agriculture biologique.

Vendanges mécaniques.

Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Utilisation de levures indigènes, Vinification selon méthode ancestrale.

Assemblage, Collage, Filtration légère, Elevage selon méthode ancestrale, Bouchon technique en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur dorée, effervescence régulière, reflets verts.

NEZ : Aromatique, délicat, arômes d'eglantine, arômes de fleurs blanches, arômes de thé vert, arômes de melon, arômes de muscat.

BOUCHE : Subtile, délicate, perlante, notes de tilleul, notes de mûre, notes de mirabelle, tanins fins, souple, corps léger, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 4° et 10°

GARDE : A consommer entre 2019 et 2022



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



DISTINCTIONS

Concours des vins des vignerons indépendants 2018 : Médaille de bronze

Concours International de Lyon 2019 : Médaille d'or

Concours des vins Féminalise 2019 : Médaille d'argent

1001 dégustations 2019 : 3 points

Powered by **Plugwine**



