



CLAIRETTE DIE GRANON-PONTAIX

FRUITEE

Clairette de Die Blanc

Région :	Rhône
Appellation :	Clairette de Die
Denomination :	méthode ancestrale
Cuvée :	FRUITEE
Couleur :	Blanc
Cépages :	Clairette (10%) / muscat à petits grains (90%)
Alcool :	8 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Sulfites, Anhydride sulfureux, Dioxyde de soufre

Puissance de l'intensité aromatique fruitée muscaté.



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.

Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or, bulles fines, reflets verts.

NEZ : Fruité, puissant, arômes d'eglantine, arômes de genêt, arômes de rose, arômes de muscat.

BOUCHE : Fruitée, intense, perlante, notes d'acacia, notes de rose, notes de muscat, tanins élégants, très souple, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 4° et 12°

GARDE : A consommer entre 2019 et 2022



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



DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2019 : 1 étoile(s)

Concours des vins des vignerons indépendants 2019 : Médaille d'argent

Concours des vins des vignerons indépendants 2018 : Médaille d'argent

Concours International de Lyon 2019 : Médaille d'or

Concours 1001 Dégustations 2019 : 2 étoile(s)



